ZOJIRUSHI

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ À CHAUFFAGE PAR INDUCTION **MODE D'EMPLOI**

Nồi cơm điện IH **Sách hướng dẫn sử dụng**

NP-HCC10 / NP-HCC18

INDEX ／ Mục lục

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 2
NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES 6
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD) 8
RÉGLAGE DE L'HORLOGE 9
SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION 9
CUISSON DU RIZ:
ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE 10
CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ 12
RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA) 13
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ 14
UTILISATION DE LA MINUTERIE 15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 16
PIÈCES DE RECHANGE 18
GUIDE DE DÉPANNAGE 19
AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION 21
FICHE TECHNIQUE 21

Lưu ý về mặt an toàn 22
Tên và cách sử dụng các bộ phận 25
Bí quyết để nấu cơm ngon và giữ ấm tốt 27
Cách điều chỉnh thời gian 28
Âm báo và cách thay đổi 28
Cách nấu cơm:
Cách nấu cơ bản 29
Nấu nhiều loại cơm khác nhau 31
Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA 32
Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm 33
Nấu hẹn giờ 34
Vệ sinh 35
Thông tin về việc mua và đổi linh kiện 37
Khi có sự cố 38
Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng 40
Thông số kỹ thuật 41

ZOJIRUSHI CORPORATION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES :

1. Lisez bien toutes les instructions.
2. Évitez en tout temps de toucher les surfaces chaudes et de fermer ou boucher l'ouverture de l'évent à vapeur. Des poignées et boutons ont été prévus pour vous assurer sécurité et protection.
3. Pour prévenir tout dysfonctionnement dangereux ou choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, sa fiche mâle ou le cuiseur à riz (sauf la casserole intérieure) dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer. Assurez-vous d'éteindre l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de poser ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi un dommage quelconque, débranchez-le et retournez-le au réparateur ou revendeur agréé le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires ou pièces non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter un danger ou causer un dysfonctionnement.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface chauffée telle que celle d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
12. Branchez le cordon dans une prise de courant domestique. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le puis retirez la fiche mâle de la prise de courant.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues ou spécifiées.
14. Pour minimiser les risques de chocs électriques, n'utilisez que la casserole intérieure fournie avec l'appareil.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil ; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à potée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents de chute.

L'appareil a une prise polarisée (une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la prise s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise murale polarisée. Si la fiche mâle ne pénètre pas complètement dans la prise de courant, n'essayez pas de l'y insérer de force ou de la modifier. Inversez simplement la fiche mâle pour l'insérer. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un électricien qualifié.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ Veuillez suivre rigoureusement les instructions.

Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de prévenir les dommages à la propriété ou les lésions corporelles à l'utilisateur et aux autres personnes présentes.

■ **Le niveau de danger ou la gravité des dommages, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, est indiqué comme suit :**

⚠MISES EN GARDE	Indiquent un risque de blessure grave ou de décès.
⚠AVERTISSEMENTS	Indiquent un risque de blessure, de dommages ménagers ou de dommages à la propriété en cas de manipulation inadéquate.

■ **Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit :**

⃠	Indique une opération interdite.
❗	Indiquent une exigence ou une instruction à suivre impérativement.

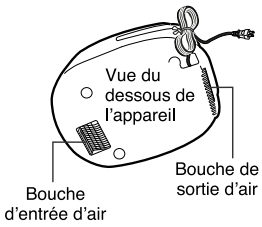
⚠MISES EN GARDE

Ne modifiez pas le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien en réparations.
Autrement il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au Service à la Clientèle Zojirushi.

Ne touchez pas l'évent à vapeur.
Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.

Évitez d'échapper des objets métalliques tels que broches ou fils dans la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air.
Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.

Ne laissez pas les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des nourrissons.



Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure.

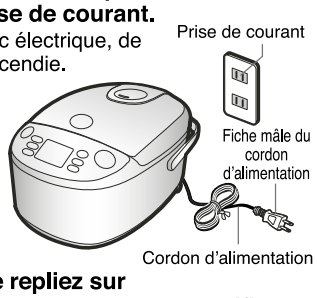
Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle extérieur ni déplacez le cuiseur à riz.
Il y a risque de brûlures.

Ce cuiseur à riz ne doit être utilisé que pour faire cuire du riz, garder le riz au chaud. N'en faites aucun usage autre que ceux pour lesquels il a été conçu. Suivez toujours les instructions du Mode d'emploi et ne faites jamais cuire ce qui suit :
· Des aliments emballés dans un sac de plastique.
· Des plats dont les aliments sont recouverts d'un essuie-tout ou d'un couvercle, ou des plats cuits à la vapeur.
Cela risquerait de boucher les conduits d'évacuation de la vapeur.

Ne branchez ou ne débranchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Il y a risque de choc électrique ou de blessure.

Évitez de plonger le cuiseur à riz dans l'eau ou de l'éclabousser.
Ne versez pas d'eau directement dans le cuiseur à riz.
Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.

N'utilisez pas le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



N'abîmez pas le cordon d'alimentation. Ne pliez pas le cordon d'alimentation, ni tirez dessus, le torsadez ou le repliez sur lui-même, et n'essayez pas de le modifier. Ne le mettez pas sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.
Un cordon d'alimentation abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

N'utilisez pas une source d'alimentation autre qu'une prise de courant C.A. 120 V.
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

Ne laissez pas la fiche mâle du cordon d'alimentation entrer en contact avec la vapeur.
Il y a risque de court-circuit ou d'incendie si la fiche mâle du cordon d'alimentation entre en contact avec la vapeur une fois insérée dans la prise de courant. Si vous utilisez le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante, placez-le de sorte que la fiche mâle du cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la vapeur.

● Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

⚠ MISES EN GARDE

Insérez la fiche mâle du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche mâle n'est pas insérée à fond.

Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.
En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

Si les broches ou la surface de la fiche mâle du cordon d'alimentation est sale, nettoyez-les.
Les saletés présentes sur la fiche mâle du cordon d'alimentation peuvent entraîner un incendie.

Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.
Une utilisation continue du cuiseur à riz dans cet état peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.

- Le cordon d'alimentation ou sa fiche est très chaud.
- Le cordon d'alimentation est abîmé ou le courant devient instable quand on touche le cordon.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable.
- Le ventilateur, au bas de l'appareil, ne tourne pas pendant la cuisson.

etc.

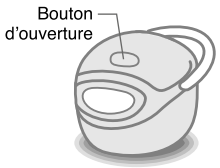
Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le magasin ou le Service à la Clientèle Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENTS

Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.

Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.

Ne touchez pas le bouton d'ouverture pendant le déplacement du cuiseur à riz.
En s'ouvrant, le couvercle extérieur risquerait de causer une blessure ou des brûlures.



N'utilisez pas le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou de dommages au cuiseur à riz.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine autres que la casserole intérieure.
Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de l'ustensile de cuisine en question ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.

N'utilisez pas le cuiseur à riz près des murs ou des meubles. Si vous utilisez l'appareil sous une étagère, laissez un espace libre suffisant pour que la vapeur puisse s'échapper.
La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.

Ne mettez ou n'utilisez pas le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.
Il y a risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENTS

N'inclinez pas le cuiseur à riz en le transportant.
Le contenu risquerait d'être renversé.

N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une feuille d'aluminium ou un tapis électrique.
En chauffant, l'aluminium risquerait de générer de la fumée ou de déclencher un incendie.

N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante dont la capacité de charge est insuffisante.
Cela peut abîmer la table ou étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 33 lb / 15 kg pour le modèle 1,0 L, et d'au moins 44 lb / 20 kg pour le modèle 1,8 L.

Débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.
En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de brûlures, de blessure, de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

Veuillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.
Les pièces chaudes telles que le couvercle intérieur, la casserole intérieure et l'élément chauffant peuvent causer des brûlures.

Tirez toujours sur la fiche mâle, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher le cuiseur à riz.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.

Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser le cuiseur à riz.
L'utilisation du cuiseur à riz peut affecter le stimulateur cardiaque.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service à la clientèle ou autre personne également qualifiée, afin d'éviter tout danger.

IMPORTANT

Ne mettez pas d'appareils électroniques ou d'objets sensibles au magnétisme près du cuiseur à riz.
Il peut causer du brouillage sur les téléviseurs, radios, ordinateurs, interphones, émetteurs-récepteurs, téléphones, etc. Il peut aussi effacer les données enregistrées magnétiquement (cartes de crédit, cartes de transport en commun, bandes magnétiques, etc.).

Ne recouvrez pas le corps principal, et tout particulièrement l'évent à vapeur, d'un linge ou autre objet.
Cela peut déformer et/ou décolorer le corps principal ou le couvercle extérieur.

N'abîmez ou ne déformez pas la casserole intérieure.
La cuisson risque d'être inadéquate si la casserole intérieure est abîmée.

N'utilisez pas le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres matières sont coincés à l'intérieur du corps principal ou sur la face extérieure de la casserole intérieure.
Cela peut causer une cuisson inadéquate.

Ne faites pas fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure.
Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.

N'utilisez pas le cuiseur à riz en le mettant sur un cuiseur à chauffage par induction.
Cela risquerait de causer une panne.

N'exposez pas le cuiseur à riz aux éclaboussures d'eau, et ne le mettez pas sur un objet mouillé.
Il y a risque de choc électrique ou de panne.

N'utilisez pas le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.
Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.

N'utilisez pas le cuiseur à riz dans un emplacement où sa vapeur peut entrer en contact avec d'autres appareils électriques.
La vapeur peut causer un incendie ou entraîner le dysfonctionnement, la décoloration ou la déformation des autres appareils électriques.

N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une surface où la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air risque d'être bloquée ou recouverte (par exemple sur du papier, un linge, un tapis, un sac en plastique ou une feuille d'aluminium).
Cela risquerait de causer une panne ou un dysfonctionnement.

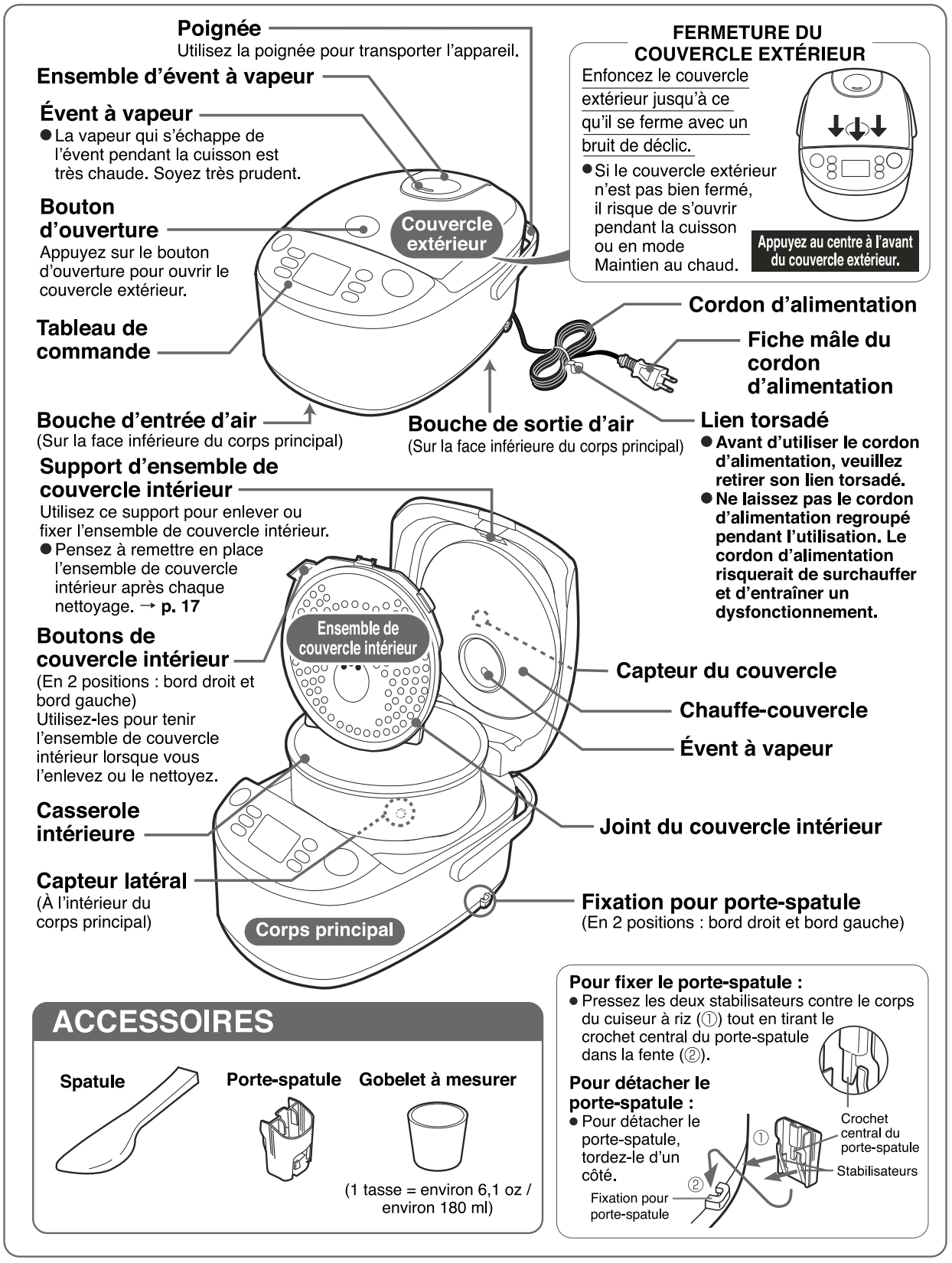
Nettoyez le cuiseur à riz et l'espace avoisinant avant l'utilisation.
Le cuiseur à riz est doté d'une bouche d'entrée d'air ou d'une bouche de sortie d'air pour améliorer son fonctionnement et son rendement, mais il risquera de mal fonctionner si de la poussière ou des insectes pénètrent dans la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air. Des frais de réparation s'appliqueront en cas de dysfonctionnement dû à la pénétration d'insectes, etc., dans le cuiseur à riz.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour les applications similaires énumérées ci-dessous :
- Zones de cuisine pour le personnel (les employés) dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail

*Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par plusieurs personnes non spécifiées pendant une période prolongée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les emplacements suivants :
- Maisons de ferme
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- Environnements de type gîte touristique

NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES



ACCESSOIRES

Spatule

Porte-spatule

Gobelet à mesurer

(1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)

Pour fixer le porte-spatule :

● Pressez les deux stabilisateurs contre le corps du cuiseur à riz (①) tout en tirant le crochet central du porte-spatule dans la fente (②).

Pour détacher le porte-spatule :

● Pour détacher le porte-spatule, tordez-le d'un côté.

TABLEAU DE COMMANDE

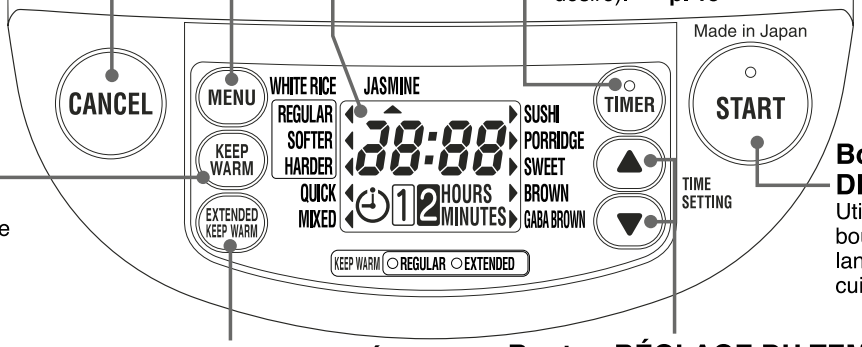
- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (●, ▬) au centre des boutons DÉMARRER et ANNULER, ainsi que des signaux sonores ont été prévus pour les personnes atteintes d'une déficience visuelle.

Affichage
L'illustration ci-dessous, qui montre tous les affichages possibles, n'est présentée qu'à titre de référence.
Cet affichage n'apparaît pas pendant la véritable utilisation. Des lignes noires peuvent apparaître sur l'écran ACL quand on l'essuie avec un linge; elles sont dues à l'électricité statique, non à un dysfonctionnement. Elles disparaîtront peu après leur apparition.

Bouton MENU
Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser. → **p. 10**

Bouton ANNULER
Utilisez ce bouton pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.

Bouton MINUTERIE
Utilisez ce bouton pour régler la fonction de minuterie (pour programmer le cuiseur à riz de sorte qu'il termine la cuisson au moment désiré). → **p. 15**



Bouton MAINTIEN AU CHAUD
Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode Maintien au chaud ordinaire. → **p. 14**

Bouton DÉMARRER
Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson.

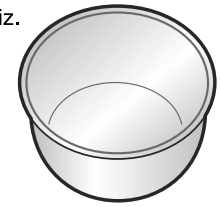
Bouton MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ
Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé. → **p. 14**

Bouton RÉGLAGE DU TEMPS
Utilisez ces boutons pour régler la minuterie, le temps de cuisson ou l'horloge. → **p. 9 et 15**

MAINTIEN DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE EN BON ÉTAT

Le revêtement antiadhésif peut se détacher s'il est abîmé. Veuillez éviter soigneusement de l'abîmer, en prenant les précautions ci-dessous :

<Pendant les préparatifs>
- Avant de rincer le riz, enlevez les corps étrangers (tels que le sable).
- N'utilisez pas d'ustensiles tels qu'un fouet pour rincer le riz.
- Ne mettez pas une passoire métallique dans la casserole intérieure quand vous nettoyez le riz.
- N'utilisez la casserole intérieure qu'avec ce cuiseur à riz.



<Une fois la cuisson terminée>
- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas une louche métallique (pour servir de la bouillie de riz, etc.).
- Évitez de heurter violemment la casserole intérieure (en servant le riz).

<Quand vous nettoyez l'appareil>
- Ne mettez ni cuillers ni bols dans la casserole intérieure.
- Si vous avez ajouté des épices, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.
- Pour le nettoyer, utilisez uniquement des matériaux doux, tels qu'une éponge.
- N'utilisez pas de produits tels que diluant, benzine, nettoyants abrasifs, eau de Javel, brosses dures (en nylon, métal, etc.), éponges de mélamine ou éponges à surface de nylon.

REMARQUES : **Il se peut que le revêtement antiadhésif se détériore à l'usage.**

- Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson et le maintien au chaud, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé.
- Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe, ou si la casserole intérieure se déforme, veuillez la remplacer par une neuve. → **p. 18**

CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD)

POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

● Mesurer le riz avec précision

Assurez-vous d'utiliser le gobelet à mesurer fourni, car les autres gobelets ou tasses à mesurer peuvent être différents. Égalisez la surface du riz dans le gobelet, pour assurer l'exactitude de la mesure.

● Nettoyer le riz un bref instant **Prévoir un bol pour verser l'eau**

①Rincer le riz····· Tout d'abord, versez une grande quantité d'eau dans la casserole intérieure à l'aide du bol, et remuez légèrement le riz avec les doigts. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez deux fois.

②Nettoyer le riz····· Pour nettoyer le riz, remuez-le 30 fois avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 à 4 fois.

③Rincer le riz····· Finalement, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et rincez le riz. Répétez deux fois.

(Suivez les étapes ① à ③ en moins de 10 minutes.)

Mise en garde ! Ne nettoyez pas le riz ou n'ajustez pas la quantité d'eau avec de l'eau chaude (95 °F / 35 °C ou plus). Cela causerait une mauvaise cuisson du riz.

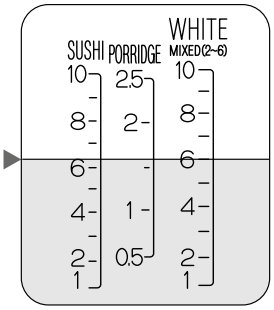
● Ajuster la quantité d'eau selon le type de riz

Type de riz	Niveau d'eau
Riz blanc avec germe	Indication du niveau d'eau normal
Nouvelle récolte	Mettre un peu moins d'eau que le niveau normal
Récolte de l'année précédente	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal*

* Quand vous mettez plus d'eau que le niveau normal, utilisez le menu SOFTER (PLUS MOELLEUX) pour éviter le débordement.

Ex. : Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc

Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 6 de WHITE (BLANC).



● L'illustration présente la casserole intérieure du modèle 1,8 L.

● Ne pas utiliser une eau ionisée très alcaline

N'utilisez pas de l'eau ionisée alcaline dont le pH est supérieur à 9. Le riz peut jaunir ou devenir trop gluant s'il est cuit dans une eau ionisée très alcaline.

● Dès la fin de la cuisson, remuer et aérer le riz

Cela libérera l'excès d'humidité et vous obtiendrez un riz parfaitement cuit et moelleux.
Aérez le riz dans les 10 minutes qui suivent la fin de la cuisson. Autrement il risquera de tasser, d'être mouillé ou de brûler.

UTILISATION DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

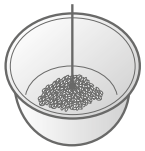
● Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure pour le servir plus tard, utilisez le mode Maintien au chaud.

- Si le cuiseur à riz est débranché, ou si le mode Maintien au chaud est annulé, il se peut que le riz se mette à dégager une odeur fétide.

● Pour éviter que le riz ne soit mouillé, sec, dégage une odeur fétide ou jaunisse, n'utilisez pas le mode Maintien au chaud dans les cas suivants :

- Garder au chaud une petite quantité de riz pendant un grand nombre d'heures.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures en mode Maintien au chaud ordinaire (24 heures pour le mode Maintien au chaud prolongé).
- Ajouter du riz.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des épices (riz mélangé ou riz gluant).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, comme des croquettes ou de la soupe miso.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.

Regroupez les grains de riz au centre.



● Pour garder au chaud une petite quantité de riz, regroupez les grains de riz au centre de la casserole intérieure.

- La quantité de riz maintenu au chaud étant moindre, les grains risquent de sécher ou d'absorber trop d'eau. Pour éviter cela, rassemblez les grains de riz au centre de la casserole intérieure pendant le maintien au chaud.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE / SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce.
Si l'heure affichée est inexacte, procédez comme suit pour régler l'horloge.

- Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la minuterie.
- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la cuisson, le maintien au chaud ordinaire, le maintien au chaud prolongé et la cuisson par minuterie.

Ex. : Si l'heure actuelle est 15 h 01, mais que l'horloge affiche 14 h 56.

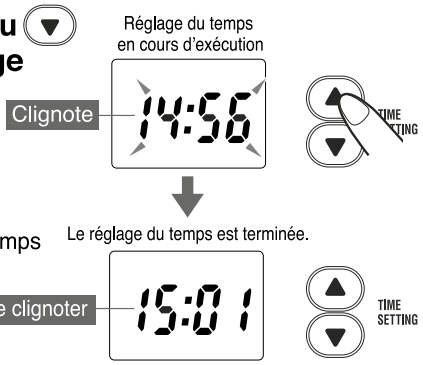
1 Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.

2 Appuyez sur le bouton de réglage du temps ▲ ou ▼ pour lancer le réglage du temps, et réglez l'horloge sur l'heure courante.

L'affichage du temps se mettra à clignoter.

Bouton ▲ : Le temps avance de 1 minute à chaque pression.
Bouton ▼ : Le temps recule de 1 minute à chaque pression.

- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.



3 L'affichage du temps cessera de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que le réglage du temps est terminé.

Si l'horloge n'affiche toujours pas l'heure courante, répétez l'étape **2** pour régler l'heure de nouveau.

SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Cet appareil est doté d'une fonction de signaux sonores qui vous prévient lorsque le cuiseur à riz lance la cuisson, lorsque la minuterie est activée ou lorsque la cuisson est terminée.
Vous avez le choix entre les signaux sonores suivants :

Types de signaux sonores :

Les types de signaux sonores et leur signification respective / Indication	**Mélodie :** La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine.	**Bip :** Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	**Silencieux :** Choisissez cette option pour désactiver le signal sonore.
La cuisson a commencé :	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La minuterie est activée :	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La cuisson est terminé :	« Amaryllis »	5 bips	pas de son

MODIFICATION DU SIGNAL SONORE :

1 Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.

2 Maintenez le bouton TIMER enfoncé pendant plus de 3 secondes.

3 Le réglage est terminé lorsque le signal sonore désiré est émis.

- Il n'est pas possible de modifier le signal sonore pendant la cuisson, le maintien au chaud et la cuisson par minuterie.
- Si vous avez du mal à modifier / sélectionner le signal sonore, veuillez recommencer à partir de l'étape **1**.

QUAND VOUS MODIFIEZ LE SIGNAL SONORE :

- Le signal sonore change chaque fois que vous maintenez le bouton MINUTERIE enfoncé pendant plus de 3 secondes.

① **Mélodie :** L'air de la chanson « Amaryllis » sera joué une fois le réglage du signal sonore terminé.
→
② **Bip :** 3 bips seront émis une fois le réglage du signal sonore terminé.
→
③ **Silencieux :** 1 bip sera émis une fois le réglage du signal sonore terminé.

- Le signal sonore sélectionné demeure en mémoire même si le cuiseur à riz est débranché.

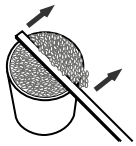
CUISSON DU RIZ

- À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur le menu **RIZ BLANC / ORDINAIRE.**
- **Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, l'ensemble d'évent à vapeur et les accessoires. → p. 16 à p. 18**

ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

1 Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni.

Remplissez de riz le gobelet à mesurer, puis égalisez à ras bord.



(1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)

2 Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.

Pour nettoyer le riz → « POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX : Nettoyer le riz un bref instant », p. 8

Sur une surface plane, versez de l'eau sur le riz dans la casserole intérieure, jusqu'à la ligne de mesure d'eau qui correspond au nombre de gobelets de riz à faire cuire et à l'option de menu. **→ p. 12**
Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.

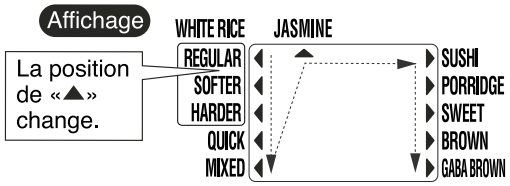
- **Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.**

3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et d'évent à vapeur. Fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

Pensez à essuyer l'humidité et les corps étrangers sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur et sur l'ensemble d'évent à vapeur.

4 Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton (MENU).

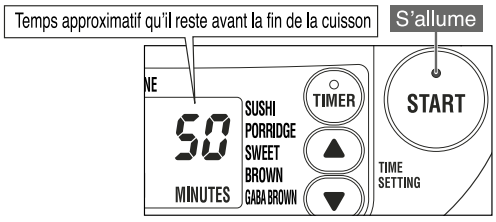
Chaque pression sur le bouton modifie la position de « ▲ ».



- **Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. Le défilement s'arrête quand il atteint RIZ BLANC / ORDINAIRE.**
- **Les options de menu telles que RIZ BLANC (ORDINAIRE, PLUS MOELLEUX, PLUS DUR), JASMIN, BRUN, et BRUN GABA resteront sélectionnées jusqu'à ce que vous changiez d'option.**

5 Appuyez sur le bouton (START).

Le voyant DÉMARRER s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson. L'affichage indique le temps de cuisson restant approximatif, en minutes.

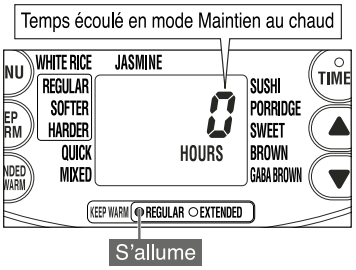


- **Pour vérifier l'heure courante pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼). L'affichage n'indiquera pas l'heure courante si, la batterie au lithium intégrée étant épuisée, l'horloge n'est pas réglée sur l'heure courante.**
- Le temps restant avant la fin de la cuisson n'est indiqué qu'à titre de référence. Le véritable temps de cuisson restant peut varier suivant la température de la pièce ou de l'eau, selon la tension d'alimentation ou selon la quantité d'eau.
- Lorsqu'il atteint le processus de cuisson à la vapeur, le cuiseur à riz ajuste le temps restant avant la fin de la cuisson. Il se peut que le temps restant avant la fin de la cuisson augmente ou diminue alors soudainement.

Menus : WHITE RICE / REGULAR·SOFTER·HARDER **(RIZ BLANC / ORDINAIRE, PLUS MOELLEUX, PLUS DUR)** QUICK **(RAPIDE)** MIXED **(MÉLANGÉ)** JASMINE **(JASMIN)** SUSHI **(SUSHI)** PORRIDGE **(BOUILLIE DE RIZ)** SWEET **(GLUANT)** BROWN **(BRUN)** GABA BROWN **(BRUN GABA)**

6 Dès que l'appareil joue la mélodie ou émet le bip qui indique la fin de la cuisson, remuez et aérez le riz pour le rendre délicieusement moelleux.

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode Maintien au chaud et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume. L'affichage indiquera en heures le temps écoulé de maintien au chaud.



Remuez et aérez immédiatement le riz pour libérer l'excès d'humidité, afin d'éviter que les grains ne s'agglutinent, n'absorbent trop d'eau ou ne brûlent.

- **Prenez garde de vous brûler lorsque vous remuez et aérez le riz.**
- **Si vous annulez le mode Maintien au chaud et appuyez de nouveau sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD ou le bouton MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ, l'affichage indique 0 HEURES.**
- **Il est aussi possible de modifier le réglage du signal sonore pour indiquer la fin de la cuisson.** → p. 9

7 Après l'utilisation, appuyez sur le bouton (CANCEL), puis débranchez le cordon d'alimentation.

NOTE :

- **La bouillie de riz ne restera pas sélectionnée après avoir éteint le cuiseur à riz. Pour faire cuire de la bouillie de riz, sélectionnez Bouillie de riz chaque fois. N'utilisez aucune autre option de menu pour faire cuire de la bouillie de riz, car le contenu risquerait de déborder.**
- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement bruni au fond de la casserole.
- Il se peut que le riz s'effondre au centre de la casserole. Cela est dû au fait que la cuisson s'effectue de l'extérieur vers l'intérieur.
- Avant de faire cuire une autre casserole de riz ou de faire cuire du riz juste après avoir annulé le mode Maintien au chaud, attendez au moins 40 minutes pour laisser refroidir le cuiseur à riz. Le riz risque de ne pas bien cuire si le corps principal et le couvercle extérieur sont chauds.

REMARQUES

Pour refroidir rapidement le corps principal et le couvercle extérieur, essayez ce qui suit :
•Remplissez d'eau froide la casserole intérieure et mettez-la dans le corps principal.
•Ouvrez le couvercle extérieur, retirez l'ensemble de couvercle intérieur et laissez refroidir le chauffe-couvercle.

Estimation du temps de cuisson

		Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
RIZ BLANC	ORDINAIRE	Environ 47 minutes—54 minutes	Environ 51 minutes—57 minutes
	PLUS MOELLEUX	Environ 53 minutes—1 heure	Environ 57 minutes—1 heure 4 minutes
	PLUS DUR	Environ 38 minutes—44 minutes	Environ 42 minutes—48 minutes
RAPIDE		Environ 22 minutes—35 minutes	Environ 23 minutes—41 minutes
MÉLANGÉ		Environ 44 minutes—58 minutes	Environ 50 minutes—56 minutes
JASMIN		Environ 51 minutes—58 minutes	Environ 53 minutes—1 heure 3 minutes
SUSHI		Environ 33 minutes—44 minutes	Environ 34 minutes—46 minutes
BOUILLIE DE RIZ		Environ 1 heure 12 minutes—1 heure 19 minutes	Environ 1 heure 9 minutes—1 heure 20 minutes
GLUANT		Environ 37 minutes—45 minutes	Environ 39 minutes—49 minutes
BRUN		Environ 1 heure 24 minutes—1 heure 30 minutes	Environ 1 heure 23 minutes—1 heure 36 minutes
BRUN GABA		Environ 3 heures 1 minute—3 heures 12 minutes	Environ 3 heures 9 minutes—3 heures 18 minutes

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température de la pièce à 68 °F (20 °C) et température initiale de l'eau à 64,4 °F (18 °C°C).
- Les durées ci-dessus s'étendent du moment du lancement de la cuisson à celui du début du maintien au chaud. La durée réelle peut varier suivant la tension d'alimentation, la température de la pièce, la saison et la quantité d'eau utilisée.
- L'option de menu MÉLANGÉ requiert un plus long temps de cuisson, afin que le riz puisse absorber les épices. (Le préchauffage prend environ 30 minutes.)

CUISSON DU RIZ (suite)

CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ

Menus Menus avec options spéciales

*La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru.

Menus	Riz	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses]*	Remarques
Riz blanc Ordinaire	Riz blanc à grain court ou moyen	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• Cuit le riz blanc avec une consistance normale.
Riz blanc Plus moelleux	Riz blanc à grain court ou moyen	WHITE RICE SOFTER			• Cuit le riz blanc avec une texture plus molle que « Ordinaire ».
Riz blanc Plus dur	Riz blanc à grain court ou moyen	WHITE RICE HARDER			• Cuit le riz blanc avec une texture plus dure que « Ordinaire ».
Cuisson rapide	Riz blanc à grain court ou moyen	QUICK			• Cuit le riz blanc très rapidement. Notez que les grains du riz seront un peu plus durs.
Riz mélangé	Riz blanc à grain court ou moyen	MIXED	WHITE	1,0 L : 0,5 à 4 1,8 L : 2 à 6	• La quantité recommandée d'ingrédients doit correspondre à 30 à 50% du poids (masse) du riz. • Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, remuez bien. Si les épices sont ajoutées directement ou ne sont pas bien mélangées au riz, elles risquent de brûler ou de ne pas cuire correctement. • Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz).
Riz au jasmin	Riz blanc au jasmin	JASMINE	JASMINE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• Suivant la marque du riz, il peut être légèrement plus dur que d'ordinaire. → **p. 19**
Riz à Sushi	Riz blanc à grain court ou moyen	SUSHI	SUSHI	1,0 L : 1 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	
Bouillie de riz	Riz blanc à grain court ou moyen	PORRIDGE	PORRIDGE	1,0 L : 0,5 à 1,5 1,8 L : 0,5 à 2,5	• La quantité recommandée d'ingrédients doit correspondre à 30 à 50% du poids (masse) du riz. • Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz, sans les mélanger au riz. • N'utilisez pas en grande quantité les ingrédients qui ne cuisent pas facilement. • **Faites bouillir les légumes à feuilles vertes séparément et ajoutez-les à la bouillie de riz une fois celle-ci cuite.** • Il n'est pas possible d'utiliser le riz semi-brun (30%, 50% et 70%) ou le riz brun pour faire de la bouillie de riz.
Riz gluant	Riz gluant ou riz gluant mélangé à du riz blanc à grain court ou moyen	SWEET	SWEET (Pour faire cuire un mélange de riz blanc et de riz gluant, utilisez un peu plus d'eau que le niveau indiqué pour GLUANT.)	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 6	• Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, remuez bien. • Mettez les ingrédients sur le dessus du riz, après avoir ajouté la bonne quantité d'eau.
Riz brun	Riz brun à grain court ou moyen	BROWN	BROWN	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• Il n'est pas recommandé de mélanger le riz blanc au riz brun, car ce mélange risque de déborder ou de ne pas bien cuire.
Riz brun GABA	Riz brun à grain court ou moyen	GABA BROWN	BROWN	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• Active le riz brun pour le rendre plus nutritif. → **p. 13**

Autres D'autres types de cuisson sont disponibles avec les options de menu ci-dessous.

Autres	Riz	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses]*	Remarques
Mélange de riz et d'orge	Orge mélangée à du riz blanc à grain court ou moyen	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20% du volume total. **Ex.: Pour faire cuire 1 tasse de riz mélangé à de l'orge, mettez 0,8 tasse de riz blanc et 0,2 tasse d'orge.**
Riz blanc avec germe	Riz blanc à grain court ou moyen avec germe	WHITE RICE REGULAR ou SOFTER	WHITE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• Nettoyez le riz un bref instant, en douceur, car le germe se détache facilement du grain.
Riz brun germé	Riz brun germé ou riz brun germé mélangé à du riz blanc à grain court ou moyen	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1,0 L : 0,5 à 4 1,8 L : 2 à 8	• N'utilisez pas la fonction de minuterie, et ne faites pas tremper le riz dans l'eau pendant plus de 30 minutes. • Il se peut que le résultat obtenu à la cuisson varie et qu'il ne soit pas toujours satisfaisant. Il se peut que le cuiseur à riz déborde avec certains types de riz brun germé. • Pour faire cuire du riz préparé avec une machine à riz brun germé, informez-vous directement auprès du fabricant pour connaître les meilleurs façons de faire cuire ce type de riz.
Riz semi-brun 30%	Riz semi-brun 30%	BROWN	BROWN (Mettez un peu moins d'eau que le niveau de BRUN)	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	• Suivant la marque de riz et/ou le degré de polissage du riz, il se peut que le cuiseur à riz déborde ou que le riz ne cuise pas bien. → **Ajustez la quantité d'eau.**
Riz semi-brun 50% / 70%	Riz semi-brun 50% / 70%	WHITE RICE SOFTER	WHITE (Mettez un peu plus d'eau que le niveau de BLANC)	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	

Pour des instructions sur la cuisson des autres types de grains, consultez notre site Web à l'adresse www.zojirushi.com/grains

RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)

- Le cuiseur à riz offre deux options pour la cuisson du riz brun. L'option RIZ BRUN GABA du menu active le riz brun pour accroître sa valeur nutritive.

OPTION DE RIZ BRUN GABA

Lorsque vous sélectionnez RIZ BRUN GABA dans le menu, le cuiseur à riz se met à activer le riz brun, puis il lance automatiquement la cuisson. Pendant le processus d'activation du riz brun, la température est maintenue à environ 104 °F (environ 40 °C) dans la casserole intérieure, pendant 2 heures environ. La cuisson peut prendre plus de temps.

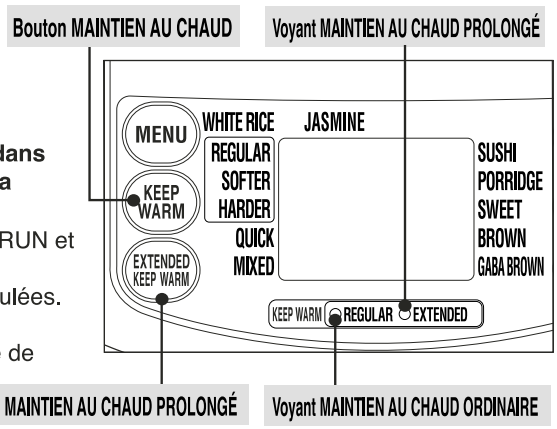
→ **Voir « Estimation du temps de cuisson », p. 11.**

Sous l'activation du riz brun, le GABA (acide gamma-amino butyrique)*, élément nutritif naturel du riz brun, augmente dans une proportion de 150% par rapport au riz brun non activé. Ce processus rend aussi le riz brun plus moelleux et, de ce fait, plus propre à la consommation.

***Qu'est-ce que le GABA ?** ••• Le GABA (acide gamma-amino butyrique) est un acide aminé qui a la réputation d'abaisser la pression sanguine et de réduire le stress.

MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD ou le bouton MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ pour choisir le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé.



- **Le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants (le cuiseur à riz émettra un bip et démarrera automatiquement en mode Maintien au chaud ordinaire) :**
  - Options de menu MÉLANGÉ, BOUILLIE DE RIZ, GLUANT, BRUN et BRUN GABA
  - Si 12 heures de maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
  - Si la température de la casserole intérieure est basse suite à l'annulation du mode Maintien au chaud ou suite à une panne de courant.
- **Le réglage par défaut est le mode Maintien au chaud ordinaire.**
- **La température de la pièce, l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, un cuiseur à riz mal nettoyé, le type de riz utilisé ou la façon dont il a été nettoyé peuvent causer des odeurs fétides ou la croissance des germes. Nettoyez le cuiseur à riz en vous reportant à la section « NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR », p. 17, et utilisez le plus possible le cuiseur en mode Maintien au chaud ordinaire pour minimiser ces effets.**

MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode Maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

- Pour activer le mode Maintien au chaud ordinaire alors que le cuiseur à riz est éteint, appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD.

MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Cette fonction peut être activée pendant que l'appareil est en mode Maintien au chaud ordinaire.

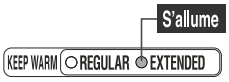
Utilisez cette fonction pour garder le riz au chaud plus longtemps. La température sera maintenue légèrement plus basse pour atténuer l'assèchement et le jaunissement du riz.

1 Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.

2 Appuyez une fois sur le bouton (EXTENDED KEEP WARM).

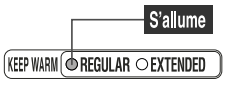
Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allumera.

- Si 24 heures s'écoulent après la fin de la cuisson, le cuiseur à riz revient en mode Maintien au chaud ordinaire.



Pour passer du maintien au chaud prolongé au maintien au chaud ordinaire :

Appuyez une fois sur le bouton (KEEP WARM).



Le réglage reviendra au maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allumera.

- Lorsque le cuiseur à riz reviendra en mode Maintien au chaud ordinaire, un ventilateur démarrera pour ajuster la température.

NOTE :

- Pour que l'affichage indique l'heure courante pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼). Appuyez ensuite sur le bouton (▲) ou (▼) pour rétablir l'affichage du maintien au chaud. Veuillez noter que l'affichage du maintien au chaud ne se rétablira pas automatiquement à la prochaine utilisation du cuiseur à riz : il faudra le rétablir manuellement. Ce changement n'est possible qu'en mode Maintien au chaud.
- Pensez à utiliser le mode Maintien au chaud lorsque vous mettez du riz déjà cuit dans la casserole intérieure.
- N'utilisez pas le mode Maintien au chaud prolongé pour garder au chaud le riz brun germé ou le riz semi-brun (30%, 50%, 70%).

UTILISATION DE LA MINUTERIE

● Réglez l'horloge sur l'heure courante avant de régler la fonction de minuterie. → **p. 9**

- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la minuterie sont sauvegardés sous ⏲1 **(Minuterie 1)** et ⏲2 **(Minuterie 2)**.
- Les réglages initiaux sont **6:00** pour **Minuterie 1** et **18:00** pour **Minuterie 2**.

DÉFINIR UNE HEURE SPÉCIFIQUE

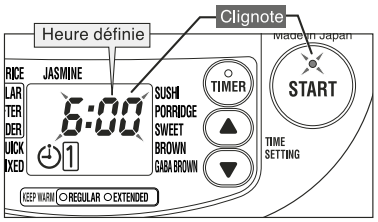
1 Appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner le menu désiré.

- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ et GLUANT.

2 Appuyez sur le bouton (TIMER) pour sélectionner ⏲1 (Minuterie 1) ou ⏲2 (Minuterie 2).

L'heure prédéfinie pour **Minuterie 1** et le voyant DÉMARRER se mettent à clignoter.

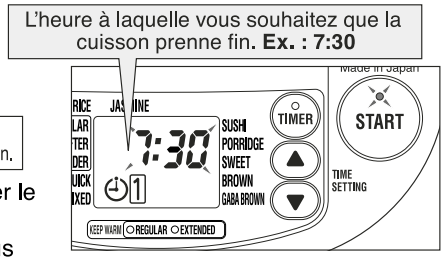
- **Appuyez de nouveau sur le bouton pour faire apparaître l'heure prédéfinie de Minuterie 2.**



3 Appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼) pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

Bouton (▲)	: Le temps avance de 10 minutes à chaque pression.	Bouton (▼)	: Le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

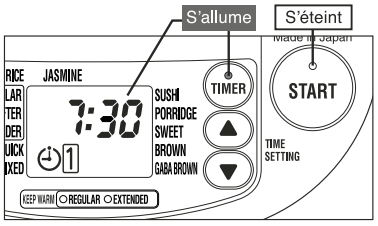
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages de temps.



4 Appuyez sur le bouton (START).

Le voyant DÉMARRER s'éteint, l'heure spécifiée s'affiche, le voyant MINUTERIE s'allume et l'appareil joue une mélodie ou émet un bip.

- **Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER pour valider le réglage de la MINUTERIE.**



Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

		Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
RIZ BLANC	ORDINAIRE	1 heure 5 minutes—13 heures	
	PLUS MOELLEUX	1 heure 10 minutes—13 heures	
	PLUS DUR	55 minutes—13 heures	
JASMIN		1 heure 15 minutes—13 heures	
SUSHI		55 minutes—13 heures	
BOUILLIE DE RIZ		1 heure 30 minutes—13 heures	
BRUN		1 heure 45 minutes—13 heures	
BRUN GABA		3 heures 30 minutes—13 heures	

NOTE :

- **N'utilisez pas la fonction de minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des épices au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les épices peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.**
- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur le bouton ANNULER.
- Appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼) pour vérifier l'heure courante pendant la cuisson par minuterie.
- Il se peut que le riz obtenu soit plus mou quand vous le faites cuire avec la fonction de minuterie.
- Le temps restant de cuisson ne s'affiche pas quand la minuterie est activée.
- Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure à celle suggérée ci-dessus, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson.
- Pensez à régler la minuterie sur une durée de moins de 13 heures, tout spécialement l'été, pour éviter que le riz ne se gâte en trempant à cause de la température élevée de la pièce.
- N'utilisez pas la minuterie pour faire cuire du riz brun germé, car celui-ci a tendance à absorber trop d'eau et vous risquez de ne pas obtenir un résultat satisfaisant.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

● Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.

- **Pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.**
- N'utilisez pas de produits tels que diluant, benzine, nettoyants abrasifs, eau de Javel, brosses dures (en nylon, métal, etc.), éponges de mélamine ou éponges à surface de nylon. (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la corrosion.)
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Cela peut rayer, déformer ou décolorer l'appareil.
- Assurez-vous de bien remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur, l'ensemble d'évent à vapeur et le porte-spatule.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Corps principal : Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

● Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier. (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la corrosion).

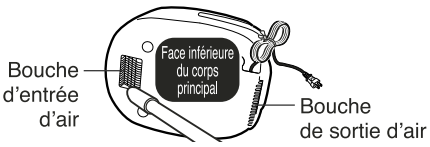
Bouton d'ouverture

Si du riz ou une autre matière bloque le bouton d'ouverture, débloquez-le à l'aide d'une tige de bois.

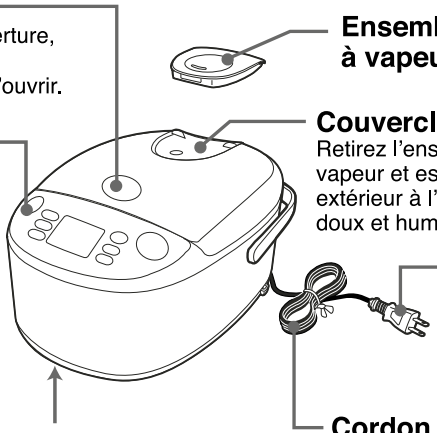
● Autrement le couvercle extérieur risque de ne pas s'ouvrir.

Tableau de commande

Essuyez avec un linge doux et sec.



Utilisez un aspirateur pour nettoyer les bouches d'entrée d'air et de sortie d'air au bas du cuiseur à riz. (Environ une fois par mois)
L'utilisation du cuiseur à riz avec une bouche d'entrée d'air ou de sortie d'air obstruée peut entraîner une élévation anormale de la température interne et causer une panne.



Ensemble d'évent à vapeur → p. 18

Couvercle extérieur
Retirez l'ensemble d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré.

Fiche mâle du cordon d'alimentation
Essuyez avec un linge doux et sec.

Cordon d'alimentation
Essuyez avec un linge doux et sec.

Bouche d'entrée d'air
Sur la face inférieure du corps principal.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES ET DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

Nettoyez avec une éponge douce.

Pour nettoyer à fond, utilisez un savon à vaisselle doux.

Spatule

Porte-spatule

Gobelet à mesurer

Casserole intérieure → p. 7

EN CAS D'ODEUR

1 **Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau 1 de BLANC pour le modèle 1,0 L, ou jusqu'au niveau 2 pour le modèle 1,8 L.**

● Ne mettez ni savon à vaisselle ni aucune autre substance dans la casserole intérieure.

2 **Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner l'option de menu RAPIDE.**

3 **Appuyez sur le bouton (START).**

4 **Lorsque le cuiseur à riz termine la cuisson et permute en mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton (CANCEL).**

5 **Attendez que le corps principal ait refroidi, jetez l'eau et nettoyez.**

● Ouvrez le couvercle extérieur et laissez sécher le cuiseur à riz dans un emplacement bien aéré.

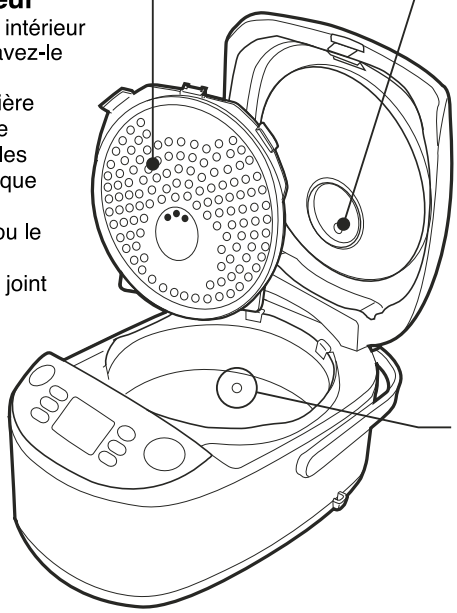
NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Ensemble de couvercle intérieur
Joint du couvercle intérieur

Trempez l'ensemble de couvercle intérieur dans une eau tiède ou froide, et lavez-le avec une éponge.

- Retirez le riz ou toute autre matière collée à l'ensemble de couvercle intérieur. Si vous ne retirez pas les matières coincées, la vapeur risque de s'échapper, le riz de sécher, et cela peut affecter la cuisson ou le maintien au chaud.
- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle intérieur.

- Pensez à nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation ; autrement le couvercle risque de rouiller ou de se décolorer.



Couvercle extérieur et évent à vapeur

Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré. Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.

- Le couvercle extérieur risque de rouiller ou de se décolorer si vous laissez du riz ou d'autres matières sur sa surface.

Capteur latéral

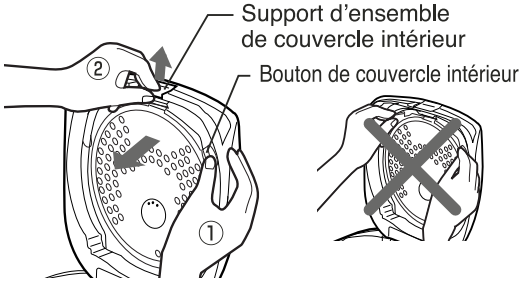
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Si du riz ou une autre matière le bloque, débloquez-le à l'aide d'une tige de bois.

FIXATION ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Retrait de l'ensemble de couvercle intérieur :

Saisissez le bouton de couvercle intérieur (①) et poussez le support d'ensemble de couvercle intérieur (②) vers le haut pour le détacher.

- Ne tirez pas les boutons de couvercle intérieur vers vous sans appuyer sur le support d'ensemble de couvercle intérieur.
  (Vous risqueriez de casser l'ensemble de couvercle intérieur et le couvercle extérieur.)



Fixation de l'ensemble de couvercle intérieur :

Insérez dans le couvercle extérieur les fixations qui se trouvent au bas de l'ensemble de couvercle intérieur, et poussez-les vers le couvercle extérieur jusqu'à ce que l'ensemble de couvercle intérieur se mette en place avec un bruit de déclic.

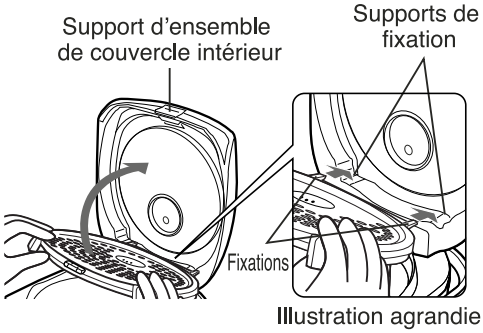


Illustration agrandie

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

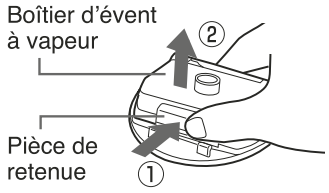
NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

Avant de nettoyer le cuiseur à riz, laissez-le refroidir.

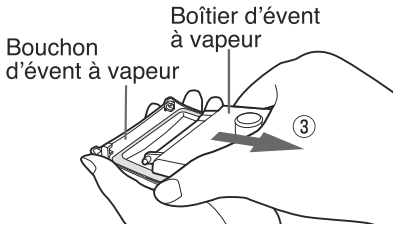
Lavez le boîtier d'évent à vapeur, le bouchon d'évent à vapeur et le joint d'évent à vapeur avec l'eau du robinet, puis essuyez avec un linge doux.

Comment démonter l'ensemble d'évent à vapeur

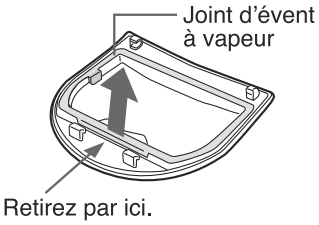
1. Appuyez sur la pièce de retenue (①) et tirez vers le haut (②) pour ouvrir.



2. Libérez le boîtier d'évent à vapeur en tirant obliquement vers le haut (③).



3. Retirez le joint d'évent à vapeur.



Comment assembler l'ensemble d'évent à vapeur

1. Insérez la partie saillante du joint d'évent à vapeur dans l'espace de libération pour le fixer.

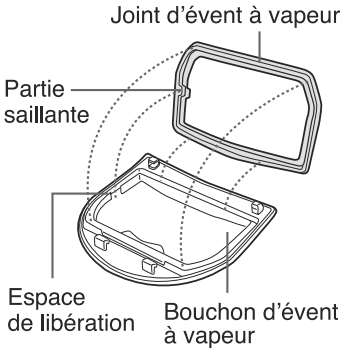
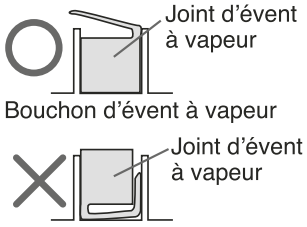
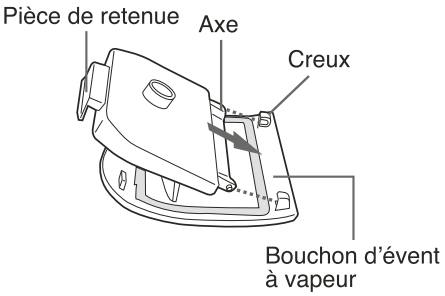


Illustration du joint d'évent à vapeur lorsqu'il est installé avec le bouchon d'évent à vapeur.



2. Insérez l'axe du boîtier d'évent à vapeur (2 pièces) dans les creux du bouchon d'évent à vapeur (2 pièces). Fermez ensuite le boîtier jusqu'à ce que la pièce de retenue émette un léger bruit sec.



PIÈCES DE RECHANGE

- Pour un rendement optimal, faites remplacer les pièces endommagées.
- Pour faire remplacer les pièces, vérifiez à l'avance le numéro de modèle de l'appareil et le nom des pièces à remplacer, puis contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.

Service à la Clientèle Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur (modèle 1,0 L)	C114-6B
Ensemble de couvercle intérieur (modèle 1,8 L)	C115-6B
Casserole intérieure (modèle 1,0 L)	B458-6B
Casserole intérieure (modèle 1,8 L)	B459-6B
Spatule	SHAKN-6B
Porte-spatule	618112-00
Gobelet à mesurer	615784-00

GUIDE DE DÉPANNAGE

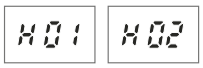
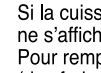
● Veuillez faire les vérifications suivantes avant d'appeler le service de réparation.

Problèmes		●Cause (Points à vérifier)
CUISSON DU RIZ	**Le riz cuit est trop dur ou trop mou :**	●Selon vos préférences, augmentez ou réduisez la quantité d'eau de 1 à 2 mm par rapport à ligne de niveau d'eau. ●Si le cuiseur à riz se trouve sur une surface inégale ou inclinée, le riz cuit risque d'être trop dur ou trop mou, car la quantité d'eau est inégale. ●La consistance du riz varie suivant la marque de riz, l'origine de la récolte et la durée pendant laquelle le riz a été entreposé (nouvelle récolte ou récolte de l'année précédente). ●La consistance du riz varie suivant la température de la pièce et de l'eau. ●Le riz cuit peut être plus mou quand vous utilisez la minuterie. ●Le riz cuit peut être plus dur quand vous utilisez le menu RAPIDE. ●Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. ●Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ●Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → **Aérez le riz dès la fin de la cuisson.** ●Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur ou sur l'ensemble d'évent à vapeur ? → **Essuyez.** ●Le riz au JASMIN peut être légèrement plus dure que le riz ordinaire. → **Si vous préférez rendre le riz plus mou, versez l'eau un peu plus haut que la ligne marquée sur la casserole intérieure (sans dépasser 1/2 de l'échelle) puis faites cuire. Notez toutefois que l'eau risque de déborder si vous en versez trop).**
	Il y a du riz brûlé :	●Des corps étrangers, tels que des grains de riz, sont peut-être collés à la face inférieure de la casserole intérieure ou sur le capteur latéral. ●Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ●Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
	Débordement pendant l'ébullition :	●Avez-vous sélectionné une autre option de menu que BOUILLIE DE RIZ pour faire cuire de la bouillie ? ●Assurez-vous que l'ensemble d'évent à vapeur est fixé. ●Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ●Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. ●La bonne option de menu est-elle sélectionnée ? Le niveau d'eau est-il adéquat ? → **p. 12**
	La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :	●Assurez-vous que la fiche mâle du cordon d'alimentation est branchée à fond. ●L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → **p. 21** ●La casserole intérieure a-t-elle été mise en place correctement ? → **Mettez la casserole intérieure en place correctement.** ●Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est-il allumé ? → **Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER.**
	De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal :	●Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'a pas été échappé ou déformé, et que le joint de couvercle intérieur n'est pas abîmé. ●Le joint de couvercle intérieur est-il sale ? → **Nettoyez le joint.** ●Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
CUISSON DU RIZ / MAINTIEN AU CHAUD	**L'appareil émet un bruit pendant la cuisson ou le maintien au chaud :**	●Le bruit est émis par le microprocesseur (MICOM) lorsqu'il règle la puissance thermique du cuiseur à riz. ●Le bruit de rotation est celui du ventilateur intérieur qui tourne pour libérer l'excès de chaleur.
MAINTIEN AU CHAUD	**Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur :**	●Pendant le maintien au chaud du riz, avez-vous laissé la spatule dans la casserole intérieure ? ●Avez-vous réchauffé du riz froid ? ●Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → **Aérez le riz dès la fin de la cuisson.** ●Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ●Lorsque vous faites cuire le riz mélangé, il se peut que cela laisse une odeur. Nettoyez bien la casserole intérieure. → **p. 16** ●Le mode Maintien au chaud n'a peut-être pas été utilisé pour garder le riz au chaud. → **Il peut y avoir une odeur indésirable si le riz est laissé dans la casserole intérieure sans utiliser le mode Maintien au chaud. → p. 8** ●Le mode Maintien au chaud prolongé a-t-il été utilisé pendant plus de 24 heures ?
	Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur, jaunit ou sèche :	●Est-ce que vous ne gardez qu'une petite quantité de riz au chaud dans la casserole intérieure ? ●Le mode Maintien au chaud ordinaire a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? ●Le riz peut prendre une coloration jaune, suivant le type de riz ou d'eau utilisé.

GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		●Cause (Points à vérifier)
MAINTIEN AU CHAUD	**Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient mouillé :**	●Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ? → **La température de la pièce, l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, un cuiseur à riz mal nettoyé, le type de riz utilisé ou la façon dont il a été nettoyé peuvent causer des odeurs fétides ou la croissance des germes. Nettoyez le cuiseur à riz en vous reportant à la section « NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR », p. 17, et utilisez le plus possible le cuiseur en mode « MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE », p. 14, pour minimiser ces effets.**
	Impossible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé :	●Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → **p. 14** ●Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → **Après l'utilisation du mode Maintien au chaud ordinaire pendant plus de 12 heures, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.** ●Le riz est-il froid dans la casserole intérieure ? → **Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.**
	L'affichage n'indique pas le temps écoulé de maintien au chaud :	●L'affichage indique-t-il l'heure courante ? → **Appuyez sur les boutons de réglage du temps pour changer l'affichage.** → **« NOTE », p. 14.**
CUISSON PAR MINUTERIE	**Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la minuterie :**	●L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → **L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.** ●Si la minuterie est réglée sur un temps plus court que celui recommandé, la cuisson commencera immédiatement.
	Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée :	●L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → **L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.** ●Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.
	Impossible de régler la minuterie :	●Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER après avoir réglé le temps ? → **Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER pour valider le réglage de la minuterie.** ●Est-ce que « 7:00 » clignote sur l'affichage ? → **La fonction de minuterie n'est disponible que si l'heure courante a été spécifiée sur l'horloge.** → **p. 9**
AUTRES	**Impossible d'ouvrir le couvercle extérieur :**	●Il se peut que le couvercle extérieur soit difficile à ouvrir si vous appuyez sur le bord du bouton d'ouverture. Pensez à appuyer au centre du bouton d'ouverture.
	Impossible de fermer le couvercle extérieur :	●L'ensemble de couvercle intérieur est-il bien inséré ?
	Le couvercle extérieur s'ouvre pendant la cuisson :	●Avez-vous complètement fermé le couvercle extérieur ? → **Pensez à fermer le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'un léger bruit sec soit émis.**
	J'ai mis le riz et l'eau directement dans le corps principal par erreur :	●Il y a risque de dysfonctionnement si le riz et l'eau sont mis directement dans le corps principal. Le cas échéant, contactez le magasin où vous avez fait l'achat du produit, ou le Service à la Clientèle Zojirushi.
	Il y a une odeur de résine, comme celle du plastique :	●Le produit dégage une odeur de résine comme celle du plastique lors de la première utilisation, mais cette odeur s'atténue à l'usage. Si cette odeur vous gêne, voir p. 16, « EN CAS D'ODEUR ».
	En cas de panne de courant :	●Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera le courant. → **Si un autre appareil est branché sur la même prise de courant que le cuiseur à riz, débranchez cet autre appareil avant de réarmer le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.**
	La fiche mâle du cordon d'alimentation projette des étincelles :	●Il peut y avoir des étincelles lorsque la fiche mâle du cordon d'alimentation est branchée ou débranchée de la prise de courant. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, mais d'un phénomène normal avec les cuiseurs à riz à chauffage par induction.
	Il y a des saletés de couleur rouille dans le couvercle extérieur ou sur l'ensemble de couvercle intérieur :	●Si un résidu visqueux est collé au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et a changé de couleur, enlevez-le.→ **p. 17**

AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage		● Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur		● Indique un dysfonctionnement. → **Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.**
		● En cas d'anomalie de tension, l'appareil s'arrête automatiquement pour éviter une panne. → **Revérifiez la tension nominale de la prise pour vous assurer qu'elle est conforme aux spécifications du cuiseur à riz. Dans le cas contraire, utilisez une autre prise.**
		● La température du capteur de couvercle ou du capteur latéral est trop élevée. → **Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 40 minutes pour laisser refroidir l'intérieur.** (Prenez garde aux brûlures.) → **Pour faire refroidir l'appareil plus vite, voir p. 11.**
		● La casserole intérieure n'est pas insérée. → **Insérez fermement la casserole intérieure.**
	Pas d'affichage : **clignote :**	● La batterie au lithium intégrée est épuisée. L'affichage s'éteindra et les réglages mémorisés (heure courante, sélection de menu et heures de maintien au chaud) seront effacés. Le cuiseur à riz fonctionnera toutefois normalement une fois que vous l'aurez branché et aurez réglé l'horloge. Si la cuisson du riz est lancée alors que  clignote sur l'affichage, l'heure courante ne s'affichera pas pendant la cuisson.→ **p. 10** Pour remplacer la batterie au lithium, informez-vous au Service à la Clientèle Zojirushi (des frais s'appliquent à l'achat de la batterie).
	Affichage bizarre :	● Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. **(Si l'affichage indique en clignotant, réglez le temps.) → p. 9.**

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NP-HCC10	NP-HCC18
Capacité de cuisson*1 (environ en L) [tasses]	**RIZ BLANC** (riz blanc à grain court ou moyen)	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	RAPIDE (riz blanc à grain court ou moyen)	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	MÉLANGÉ (riz blanc à grain court ou moyen)	0,09 à 0,72 [0,5 à 4]	0,36 à 1,08 [2 à 6]
	JASMIN (riz blanc)	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	SUSHI (riz blanc à grain court ou moyen)	0,18 à 1,0 [1 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	BOUILLIE DE RIZ (riz blanc à grain court ou moyen)	0,09 à 0,27 [0,5 à 1,5]	0,09 à 0,45 [0,5 à 2,5]
	GLUANT (riz gluant, riz blanc à grain court ou moyen)	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,08 [2 à 6]
	BRUN (riz brun à grain court ou moyen)	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,44 [2 à 8]
	BRUN GABA (riz brun à grain court ou moyen)	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,44 [2 à 8]
Capacité nominale		C.A. 120 V 60 Hz	
Consommation d'électricité		1230 W	1350 W
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		29 W	38 W
Système de cuisson du riz		Système IH (chauffage par induction)	
Longueur du cordon d'alimentation		3' 3" (1,0 m)	
Dimensions externes	<Environ en pouces>	10 (L) × 14 (P) × 8 (H) (15 3/4*2)	11 (L) × 15 1/2 (P) × 9 1/2 (H) (18 1/8*2)
	<Environ en cm>	25 (L) × 36 (P) × 20 (H) (40*2)	27,5 (L) × 39,5 (P) × 23,5 (H) (46*2)
Poids		Environ 9 lb (environ 4,0 kg)	Environ 11 lb (environ 5,0 kg)

- La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
- Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes.
  Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.

*1 La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru. Elle peut être différente avec d'autres types de grain.
*2 Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng tuân thủ nghiêm chỉnh

Hướng dẫn những điều phải tuân thủ nghiêm chỉnh để phòng tránh trước các nguy hiểm cũng như các tổn thất về tài sản cho người sử dụng và người khác.

■ **Dưới đây là các mục hướng dẫn về mức độ nguy hiểm hoặc tổn thất sẽ xảy ra khi dùng sai cách.**

⚠Cảnh báo	Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng.
⚠Lưu ý	Nội dung có nguy cơ dẫn đến thương tích nhẹ hoặc tổn thất về nhà cửa, tài sản, v.v…

■ **Dưới đây là các mục hướng dẫn về nội dung cần tuân thủ.**

	Nội dung “Nghiêm cấm” không được phép làm.
	Nội dung “Chỉ thị” buộc phải thực hiện.

⚠Cảnh báo

Không được cải biến sản phẩm. Ngoài ra, chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm

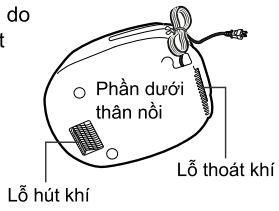
Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích. Khi cần sửa chữa vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.

Không chạm vào lỗ thoát hơi

Có thể gây phỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào.

Không bỏ dị vật như đinh ghim, dây kim loại và đồ vật kim loại, v.v... vào khe hở hoặc lỗ hút và thoát khí

Có thể gây thương tích do giật điện, hoạt động bất thường của sản phẩm.



Không để cho trẻ em sử dụng, để ở ngoài tầm tay của trẻ nhỏ

Có nguy cơ gây phỏng, giật điện, gây thương tích.

Trong khi đang nấu tuyệt đối không mở nắp ngoài hoặc di chuyển sản phẩm

Có nguy cơ gây phỏng.

Không sử dụng cho mục đích khác ngoài nấu cơm và giữ ấm được ghi trong sách hướng dẫn sử dụng

- Những món ăn cần bỏ thực phẩm vào túi nylon, v.v… khi làm nóng
- Món ăn hoặc đồ hấp được đặt lên vung chắn như giấy nến, v.v…

Có thể gây tắc đường thoát hơi nước.

Không rút đầu cắm ra khi tay đang ướt

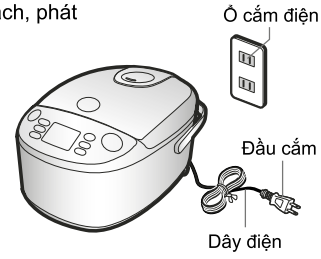
Có thể gây giật điện, gây thương tích.

Không để dính nước hay làm đổ nước lên sản phẩm
Không cho nước vào bên trong thân nồi

Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.

Không sử dụng sản phẩm trong trường hợp dây điện hoặc đầu cắm bị hở hoặc ổ cắm điện bị lỏng

Một trong các nguyên nhân gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa.



Không làm hở dây điện

Nếu uốn, kéo căng, vặn xoắn, bó chặt, để gần những bộ phận có nhiệt độ cao, đặt vật nặng lên trên, kẹp, gia công dây điện thì có thể làm hư dây điện và dẫn đến hỏa hoạn, giật điện.

Chỉ sử dụng dòng điện 120 V

Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn, giật điện.

Không để đầu cắm gặp hơi nước

Nếu để đầu cắm đang cắm trong ổ cắm gặp hơi nước, đây là một trong các nguyên nhân gây đoản mạch, phát hỏa. Trường hợp dùng sản phẩm trên bàn trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho đầu cắm không gặp phải hơi nước.

● Giữa sản phẩm đã mua và hình được vẽ trong bản hướng dẫn sử dụng này có thể khác nhau.

⚠ Cảnh báo

Đầu cắm phải được cắm sâu và chặt vào ổ cắm

Một trong các nguyên nhân gây giật điện, đoản mạch, bốc khói, phát hỏa.

Dùng riêng ổ cắm có công suất từ 15A trở lên

Nếu cắm cùng ổ điện với nhiều dụng cụ khác có thể gây nóng bất thường ở phần chia nhánh của ổ điện và có thể phát hỏa.

Khi đầu hay chân của chân cắm trên đầu cắm bị bám bụi, phải phủi sạch trước khi sử dụng

Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn.

Trừ trường hợp người có trách nhiệm về an toàn cam kết thực hiện các biện pháp kiểm soát và quản lý hoặc đưa ra các chỉ thị liên quan đến việc sử dụng thiết bị này, thiết bị này không dành cho người bị khiếm khuyết khả năng vận động, khả năng ghi nhớ hoặc có hạn chế về mặt trí lực, hoặc người không đủ kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em). Phải kiểm soát và quản lý kỹ để đảm bảo thiết bị này cách xa phạm vi chơi đùa của trẻ em.

Khi xảy ra có vấn đề bất thường gì hay sự cố phải dừng ngay việc sử dụng

Nếu cứ tiếp tục dùng như vậy có thể gây bốc khói, phát hỏa, giật điện, gây thương tích.

<Những ví dụ về vấn đề bất thường và sự cố>

- Đầu cắm hoặc dây điện nóng bất thường
- Dây điện bị hở, khi chạm vào sẽ dẫn điện bị chập chờn lúc có lúc không
- Thân nồi bị biến dạng, nóng bất thường
- Thân nồi bị bốc khói, có mùi khét
- Có một bộ phận của thân nồi bị vỡ ra, lỏng, sút, v.v…
- Quạt ở phần dưới nồi không quay khi đang nấu

v.v…

Những trường hợp thế này phải rút đầu cắm ra ngay lập tức, và phải yêu cầu cửa hàng nơi đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi kiểm tra, sửa chữa.

⚠ Lưu ý

Không tiếp xúc với những bộ phận có nhiệt độ cao trong khi nấu hoặc ngay sau khi sử dụng Lưu ý đến hơi nước khi mở nắp ngoài và không chạm tay vào nồi, v.v... khi đánh tơi cơm

Một trong các nguyên nhân gây phỏng, v.v…

Không chạm vào nút bấm mở nắp khi xách nồi

Có thể làm nắp ngoài bật mở, gây thương tích, phỏng.

Không sử dụng sản phẩm ở nơi ẩm ướt và gần lửa

Một trong các nguyên nhân gây giật điện, rò rỉ điện hay biến dạng sản phẩm.

Không sử dụng các loại nồi khác ngoài nồi chuyên dụng

Có thể khiến cho nồi bị nóng quá hoặc hoạt động bất thường.

Không sử dụng ở gần tường và đồ gia dụng Khi sử dụng kệ bếp phải cố gắng để không bị đọng hơi nước

Hơi nước hoặc nhiệt độ có thể làm xước, đổi màu, biến dạng tường và các đồ gia dụng.

Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định hoặc trên thảm kém chịu nhiệt

Một trong các nguyên nhân gây hỏa hoạn.

Lưu ý về mặt an toàn (tiếp theo)

⚠Lưu ý

Khi mang xách thân nồi, chú ý không làm nghiêng thân nồi

Tùy theo vật chứa bên trong mà có trường hợp bị tràn ra ngoài.

Không sử dụng trên các tấm nhôm và thảm sưởi bằng điện

Vật liệu nhôm sẽ phát nhiệt, có thể dẫn đến bốc khói và phát hỏa.

Không sử dụng sản phẩm trên bàn trượt không đủ cường độ chịu tải

Có thể bàn trượt bị hư khiến nồi cơm rơi xuống gây thương tích và phỏng. Cường độ chịu tải yêu cầu đối với sản phẩm 1,0 lít là từ 33 lb./15 kg trở lên, đối với sản phẩm 1,8 lít là từ 44 lb./20 kg trở lên.

Vệ sinh nồi sau khi nguội hẳn

Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao, có nguy cơ gây phỏng.

Khi rút đầu cắm phải nắm lấy chốt đầu cắm rồi mới rút khỏi ổ cắm chứ không được cầm dây điện để rút

Có thể gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa.

Người đang sử dụng máy trợ tim vui lòng hỏi ý kiến của bác sĩ thật kỹ khi sử dụng sản phẩm này

Hoạt động trên sản phẩm này có thể gây ảnh hưởng đến máy trợ tim.

Trong trường hợp dây điện bị hư, phải nhờ nhà sản xuất, đại lý hoặc kỹ thuật viên có bằng cấp thay dây điện

Khi không sử dụng phải rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm

Một trong các nguyên nhân gây thương tích, phỏng, hoặc gây giật điện, rò điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị xuống cấp.

Vui lòng chú ý

Không để gần đồ vật dễ bị ảnh hưởng bởi từ tính

Có nguy cơ lẫn tạp âm trong tivi, radio, điện thoại nội bộ, thiết bị truyền thông không dây, điện thoại, v.v... Có nguy cơ xóa ghi nhớ trong thẻ rút tiền, vé định kỳ tại cổng soát vé tự động, băng catset, v.v…

Không phủ khăn, v.v… lên thân nồi (đặc biệt là lỗ thoát hơi nước)

Có thể gây biến dạng, đổi màu thân nồi, nắp ngoài, v.v…

Không làm hư, làm biến dạng nồi

Có thể nấu không ngon.

Không sử dụng sản phẩm khi có dính dị vật như hạt cơm hoặc hạt gạo ở bên trong thân nồi, nồi

Có thể nấu không ngon.

Không nấu khô (không dùng nước)

Có thể gây sự cố.

Không sử dụng trên bếp điện từ

Có thể gây sự cố.

Không đặt sản phẩm ở nơi có nước hoặc hơi nước

Có thể gây giật điện, sự cố.

Không sử dụng sản phẩm ở nơi có ánh nắng trực tiếp

Có thể bị đổi màu.

Không sử dụng sản phẩm ở nơi nào có thể làm các đồ điện khác bị dính hơi nước

Hơi nước có thể gây hỏa hoạn, sự cố, đổi màu, biến dạng đồ điện đó.

Không sử dụng tại những nơi có thể bịt kín lỗ hút và thoát khí (trên giấy, vải, thảm, túi nhựa, tấm nhôm, v.v...)

Có thể gây sự cố.

Làm vệ sinh sạch sẽ thân nồi và xung quanh thân nồi trước khi sử dụng

Trên thân nồi có trang bị lỗ hút và thoát khí để duy trì chức năng và tính năng nhưng khi có bụi và côn trùng rơi vào trong lỗ này thì có thể gây ra sự cố. Trong trường hợp xảy ra sự cố do có côn trùng, v.v... rơi vào thì sẽ sửa chữa có tính phí.

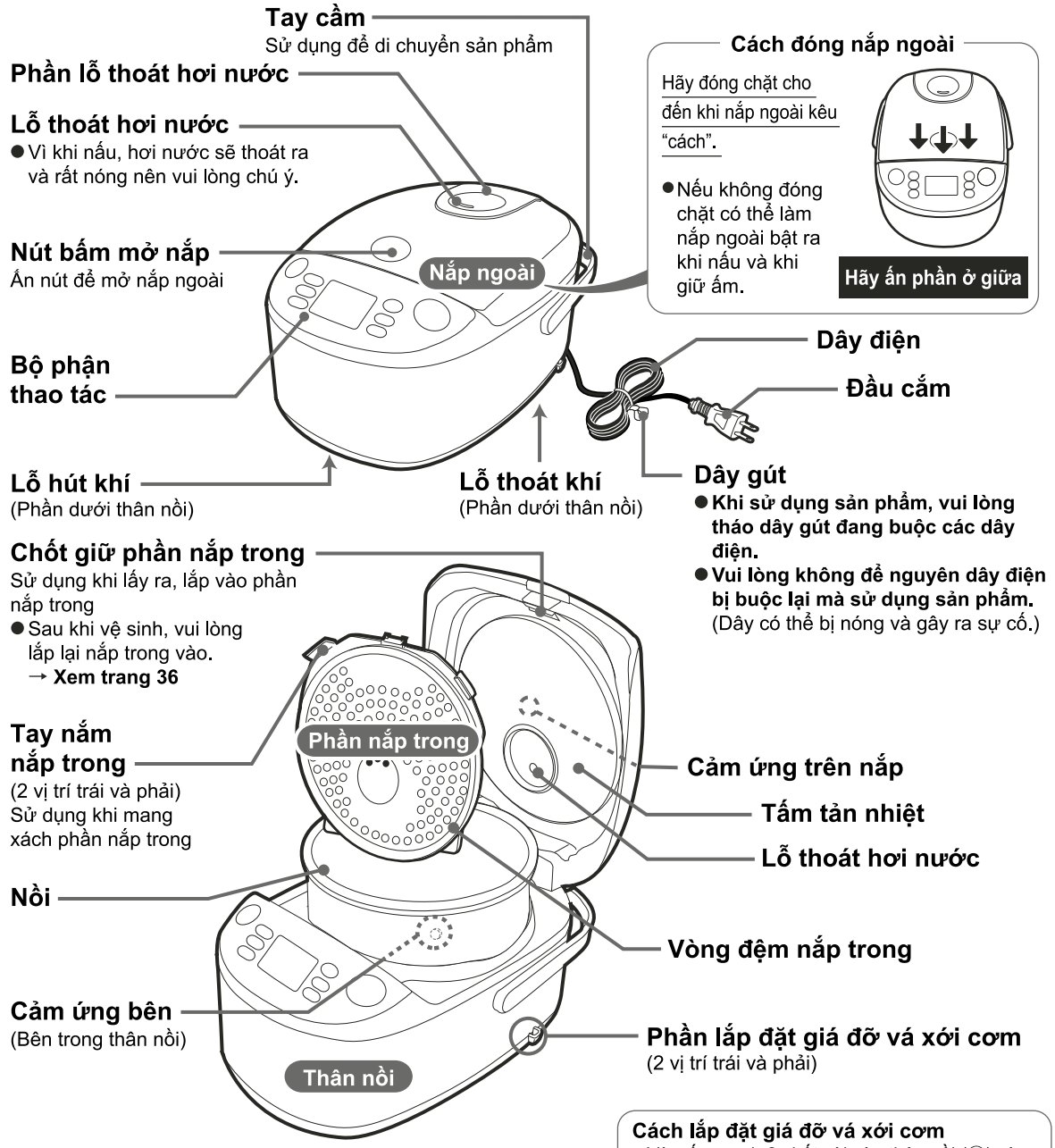
Sản phẩm này sử dụng cho mục đích gia dụng thông thường và các mục đích tương tự như sau:

- Sử dụng tại nhà bếp dành cho nhân viên (công nhân) trong cửa hàng, văn phòng hoặc môi trường làm việc khác

*** Tuy nhiên, không sử dụng cho mục đích sử dụng trong thời gian dài bởi người nhiều không thể xác định**

- Khách sạn, nhà nghỉ và các nơi lưu trú khác

Tên và cách sử dụng các bộ phận



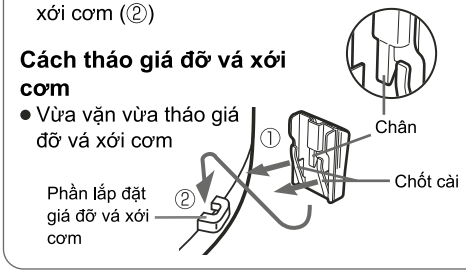
Phụ kiện

Cách lắp đặt giá đỡ vá xới cơm

● Vừa ấn mạnh 2 chốt cài vào thân nồi (①) vừa cắm chân vào lỗ của phần lắp đặt giá đỡ vá xới cơm (②)

Cách tháo giá đỡ vá xới cơm

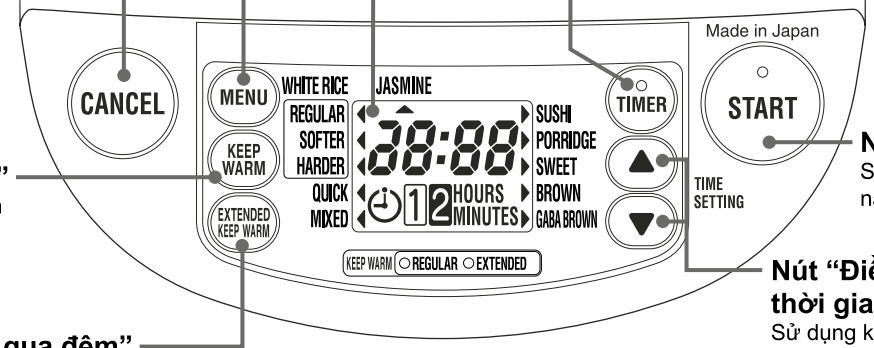
● Vừa vặn vừa tháo giá đỡ vá xới cơm



Tên và cách sử dụng các bộ phận (tiếp theo)

Bộ phận thao tác

- Vui lòng ấn nút một cách chắc chắn.
- Sự thay đổi của âm báo và ký hiệu (●, ▬) ở giữa nút "Nấu" và nút "Hủy" được dành cho người khiếm thị.



Màn hình hiển thị
(Trên hình minh họa đầy đủ các thông số, nhưng khi sử dụng sẽ không hiển thị tất cả cùng một lúc như thế này.)
Nếu lau màn hình tinh thể lỏng bằng vải v.v… sẽ bị hiện lên những đường màu đen, nhưng đây không phải là sự cố. (Đây là hiện tượng tĩnh điện, một lúc sau màn hình sẽ trở lại bình thường.)

Nút "Trình đơn"
Sử dụng khi chọn trình đơn
→ **Xem trang 29**

Nút "Hủy"
Sử dụng khi hủy cài đặt thao tác trước đó và ngừng tính năng đang thực hiện

Nút "Hẹn giờ"
Sử dụng khi thực hiện chế độ nấu hẹn giờ để cơm tự động chín khi muốn ăn
→ **Xem trang 34**

Nút "Nấu"
Sử dụng khi nấu

Nút "Giữ ấm"
Sử dụng khi chọn "Giữ ấm thường"
→ **Xem trang 33**

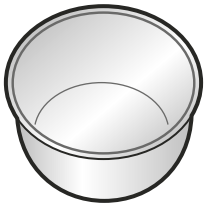
Nút "Điều chỉnh thời gian"
Sử dụng khi chỉnh thời gian hiện tại hoặc thời gian hẹn giờ
→ **Xem trang 28, 34**

Nút "Giữ ấm qua đêm"
Sử dụng khi chọn "Giữ ấm qua đêm" → **Xem trang 33**

Để không làm xước lớp phủ flo chống dính của nồi

Lớp phủ flo chống dính của nồi nếu bị trầy sẽ dễ bị bong tróc, nên vui lòng cẩn thận khi sử dụng. Để lớp phủ flo chống dính không bị trầy, vui lòng làm theo những điều sau.

<Khi chuẩn bị nấu>
- Sau khi nhặt các dị vật (sạn, v.v…) ra khỏi gạo rồi mới tiến hành vo gạo
- Không vo gạo bằng máy đánh trứng
- Không vo gạo bằng rổ kim loại
- Không dùng cho trường hợp nào khác ngoài nồi cơm điện



<Sau khi nấu xong>
- Không sử dụng nồi để trộn dấm (khi làm cơm sushi, v.v…)
- Không dùng vá bằng kim loại (khi nấu cháo v.v…)
- Không va chạm mạnh (ví dụ khi dọn cơm v.v…)

<Khi vệ sinh>
- Không cho thìa và các loại bộ đồ ăn khác vào bên trong nồi
- Rửa sạch ngay nếu nấu có gia vị
- Rửa nồi bằng chất liệu mềm như miếng bọt biển, v.v…
- Không sử dụng chất pha loãng, xăng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, các loại bàn chải cứng (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamin, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v…

Thông báo: **Lớp phủ flo chống dính bên trong nồi sẽ hao mòn do sử dụng.**

- Có thể sẽ phát sinh những đốm màu hay bong tróc nhưng vẫn không gây ảnh hưởng đến tính năng và mặt vệ sinh. Có thể sử dụng mà không gây ảnh hưởng (thiệt hại) cho con người, và không gặp vấn đề gì sau khi nấu, giữ ấm.
- Khi lớp phủ flo chống dính bị bong tróc thấy rõ và nồi bị biến dạng, thì có thể mua mới. → **Xem trang 37**

Bí quyết để nấu cơm ngon và giữ ấm tốt

Để nấu cơm ngon

● Đong gạo cho đúng

Đong ngang mức cốc định lượng kèm theo. Nếu dùng thùng định lượng gạo hoặc cốc định lượng bán ở ngoài thị trường sẽ có khác biệt.

● Vo gạo nhanh

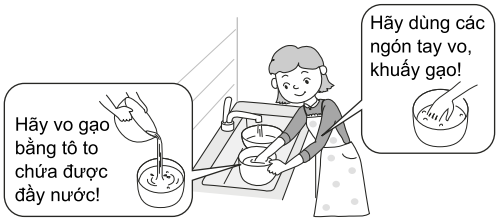
Để "vo" gạo được nhanh, vui lòng chuẩn bị một tô to để chứa nước.

① **Vo sơ gạo**…… Ban đầu cho gạo vào ngập nước, khuấy mạnh 2 đến 3 lần (trong khoảng 10 giây), rồi đổ bỏ nước ngay (lặp lại 2 lần)

② **Vo gạo**…… Dùng các ngón tay, khuấy khoảng 30 lần (khoảng 15 giây), sau đó cho đầy nước vào, khuấy mạnh, rồi đổ bỏ nước ngay Lặp lại bước này 2 đến 4 lần

③ **Vo sơ gạo**…… Cuối cùng cho đầy nước và vo nhanh 2 lần

(Thực hiện trong vòng 10 phút các bước từ ① đến ③)



Lưu ý! Không vo gạo hoặc gia giảm nước bằng nước sôi (từ 95°F/35°C trở lên). Đây có thể là nguyên nhân làm cơm nấu không ngon.

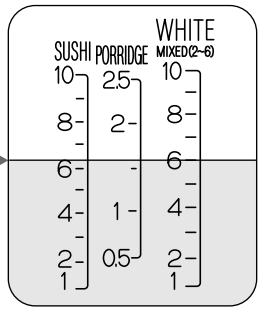
● Gia giảm nước cho đúng

Các loại gạo	Gia giảm nước
Gạo mầm	Theo đúng như vạch chia mực nước
Gạo mới	Hơi ít so với vạch chia mực nước
Gạo cũ	Hơi nhiều so với vạch chia mực nước*

* Khi nấu "Hơi nhiều so với vạch chia mực nước", hãy nấu ở trình đơn **SOFTER** **(Bình thường)** để tránh sôi tràn.

Khi nấu 6 cốc gạo trắng

Cho nước vào đến mực số "**6**" trên vạch chia mực nước đối với **WHITE (Gạo trắng)**



● Vạch chia mực nước ở trên là của nồi dung tích 1,8 L

● Không dùng nước có độ kiềm cao

Vui lòng sử dụng nước có độ kiềm thấp (từ pH9 trở xuống). Có thể làm cơm bị vàng hay bị bết dính.

● Khi cơm chín, đánh tơi cơm ngay

Đánh tơi cơm trong khi còn nóng để loại bỏ hơi nước dư thừa và làm cho cơm ngon và mềm hơn. Trong vòng 10 phút sau khi nấu xong là đạt. Nếu cứ để như vậy, cơm sẽ bị cứng, bết dính, bị cháy.

Giữ ấm tốt

● Khi để cơm bên trong nồi, hãy dùng tính năng giữ ấm

- Nếu để cơm trong nồi mà không sử dụng chức năng giữ ấm do rút đầu cắm hoặc tắt chế độ giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu.

● Để cơm không bị khô, bết dính, có mùi khó chịu, đổi màu, vui lòng không giữ ấm theo những cách sau

- Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài
- Từ 12 tiếng giữ ấm thường trở lên (24 tiếng khi giữ ấm qua đêm)
- Đổ thêm cơm vào
- Giữ ấm sau khi cơm đã nguội
- Giữ ấm cơm có độn thức ăn và gia vị như cơm trộn, xôi, v.v…
- Thức ăn không phải cơm như khoai tây viên chiên xù (croquette), súp Miso, v.v…
- Giữ ấm trong khi để nguyên xới cơm bên trong nồi

Gom vào giữa nồi

● Nếu lượng cơm ít thì gom cơm vào giữa nồi

- Nếu phần cơm được giữ ấm quá ít, cơm sẽ bị khô, bết dính, do đó vui lòng gom cơm lại vào giữa nồi rồi giữ ấm.

Cách điều chỉnh thời gian / Âm báo và cách thay đổi

Cách điều chỉnh thời gian

Đồng hồ được hiển thị theo hệ 24 tiếng. Có thể có chút sai lệch do nhiệt độ phòng, v.v…
Khi thời gian bị lệch, vui lòng điều chỉnh theo quy trình sau.

- Nếu thời gian bị lệch, nồi sẽ không nấu xong đúng như thời gian đã hẹn.
- Không điều chỉnh thời gian trong khi đang nấu, giữ ấm thường, giữ ấm qua đêm, nấu hẹn giờ.

Ví dụ: Tại thời điểm có thời gian hiện tại là 15:01, trên màn hình hiển thị là 14:56

1 Cho vào nồi và cắm đầu cắm

2 Ấn nút ▲ hay ▼ ở nút "Điều chỉnh thời gian" để điều chỉnh màn hình hiển thị khớp với thời gian hiện tại

Màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy.

Nút ▲: tiến tới 1 phút
Nút ▼: lùi lại 1 phút

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

3 Khi nào đèn nhấp nháy trở lại thành đèn sáng tức là đã điều chỉnh thời gian xong

Khi điều chỉnh xong thời gian hiện tại, sau 3 giây đèn nhấp nháy sẽ chuyển sang chế độ đèn sáng.

Âm báo và cách thay đổi

Sản phẩm này có tính năng nhạc thông báo. Là tính năng thông báo bằng nhạc khi bắt đầu nấu, khi hoàn thành thao tác hẹn giờ, khi nấu xong, v.v…

Có thể chọn âm báo từ những âm sau.

Các loại âm báo và thời điểm phát âm báo

Các loại âm báo và cách sử dụng / Thời điểm phát âm báo	**Âm báo nhạc** Âm báo thường của sản phẩm này. Đây là âm báo được cài đặt khi sản phẩm xuất xưởng.	**Âm báo còi** Khi muốn đổi âm báo nhạc thành âm báo còi.	**Âm báo im lặng** Khi muốn tắt âm báo.
Khi bắt đầu nấu	Bài "Ngôi sao lấp lánh"	"Bíp"	
Khi thao tác hẹn giờ hoàn thành	Bài "Ngôi sao lấp lánh"	"Bíp"	
Khi nấu xong	Bài "Hoa loa kèn đỏ"	5 tiếng "bíp"	Không kêu

Cách thay đổi âm báo

1 Cho vào nồi và cắm đầu cắm

2 Ấn nút TIMER từ 3 giây trở lên

3 Nếu âm báo hoàn thành việc cài đặt âm báo muốn thay đổi kêu lên thì việc thay đổi đã hoàn thành

- Không thể thay đổi trong khi đang nấu, giữ ấm thường, giữ ấm qua đêm, nấu hẹn giờ.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước **1**.

Âm báo hiệu hoàn thành việc thay đổi và cài đặt âm báo

- Mỗi khi ấn nút "Hẹn giờ" từ 3 giây trở lên âm báo sẽ lần lượt chuyển từ ①, ②, ③.

① **Âm báo nhạc**
Cài đặt xong khi bài "Hoa loa kèn đỏ" vang lên.
→ ② **Âm báo còi**
Cài đặt xong khi kêu 3 tiếng "bíp"
→ ③ **Âm báo im lặng**
Cài đặt xong khi kêu 1 tiếng "bíp"
→ ①

- Sau khi thay đổi âm báo, dù có rút đầu cắm ra thì các âm báo đã được thay đổi đó cũng sẽ được lưu lại.

Cách nấu cơm

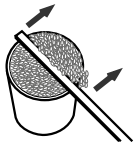
- Trình đơn nấu khi xuất xưởng nhà máy đã được cài đặt sẵn là **"Gạo trắng/Bình thường"**.
- **Hãy rửa nồi, phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước, phụ kiện khi sử dụng lần đầu tiên.**
  → Xem trang 35 ~ trang 37

Cách nấu cơ bản

Trình đơn	WHITE RICE/REGULAR • SOFTER • HARDER **(Gạo trắng/Bình thường, Mềm, Cứng)** QUICK **(Gạo trắng nấu nhanh)** MIXED **(Cơm trộn)** JASMINE **(Gạo Jasmine)** SUSHI **(Cơm Sushi)** PORRIDGE **(Cháo)** SWEET **(Xôi)** BROWN **(Gạo lứt)** GABA BROWN **(Gạo lứt hoạt chất GABA)**

1 Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm

Khi đong gạo, dùng cốc định lượng đi kèm và đong gạt miệng.



(1 cốc = khoảng 6,1 oz./khoảng 180 ml)

2 Vo gạo và gia giảm nước

Cách vo gạo → Xem trang 27 "Để nấu cơm ngon/Vo gạo nhanh"

Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, thêm nước vào gạo và điều chỉnh trình đơn, vạch chia của số lượng cốc gạo muốn nấu. **→ Xem trang 31**

Dàn đều mặt gạo.

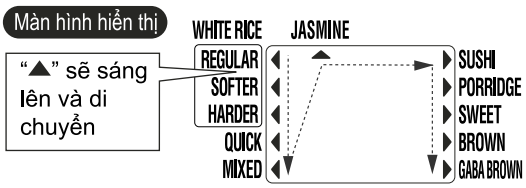
- **Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút khi nấu xong.**

3 Cho nồi vào thân nồi, lắp đặt phần nắp trong và phần lỗ thoát hơi nước, đóng nắp ngoài và cắm đầu cắm

Hãy lau sạch nước và dị vật ở bên ngoài nồi, bên trong thân nồi, phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước.

4 Ấn (MENU) để lựa chọn trình đơn

Mỗi lần ấn nút là "▲" trên màn hình hiển thị sẽ di chuyển.



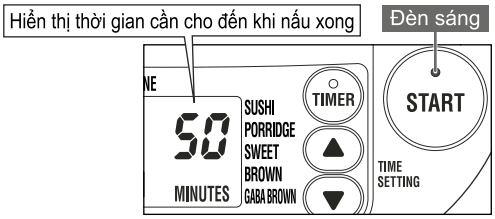
- **Khi ấn và giữ nút, trình đơn sẽ tiến tới liên tục. Trình đơn sẽ dừng lại khi trở lại "Gạo trắng/Bình thường".**
- **Một khi đã chọn "Gạo trắng/Bình thường, Mềm, Cứng", "Gạo Jasmine", "Gạo lứt", "Gạo lứt hoạt chất GABA" để nấu thì trình đơn này sẽ được ghi nhớ cho đến khi chọn lại để nấu trong lần tiếp theo.**

5 Ấn nút (START)

Đèn báo "Nấu" sáng lên, nhạc (còi) báo hiệu bắt đầu nấu vang lên.

Hiển thị thời gian cần cho đến khi nấu xong trên màn hình hiển thị.

- **Khi đang nấu mà muốn biết thời gian hiện tại thì ấn nút (▲) hay (▼) của nút "Điều chỉnh thời gian". Khi pin Lithium được lắp đặt bên trong bị hết, thì thời gian hiện tại sẽ không được hiển thị nếu không điều chỉnh thời gian hiện tại.**

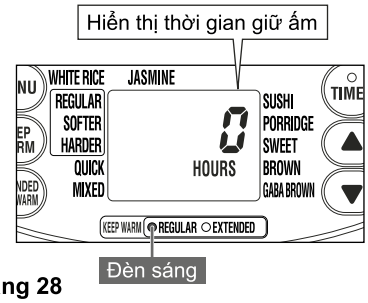


- Thời gian còn lại cho đến khi nấu xong là thời gian chuẩn. Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, việc gia giảm nước, v.v…
- Khi bắt đầu bốc hơi nước thì nồi cơm sẽ tự điều chỉnh mức thời gian còn lại cho đến khi nấu xong. Khi điều chỉnh, cũng có khi thời gian còn lại sẽ tăng lên hoặc giảm xuống một chút.

Cách nấu cơm (tiếp theo)

6 Khi âm báo nhạc (còi) báo hiệu đã nấu xong vang lên, và nồi cơm điện đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh tơi cơm ngay

Khi nấu xong thì nồi cơm điện sẽ tự động chuyển qua chế độ giữ ấm, đèn báo giữ ấm thường sẽ sáng lên, và hiển thị thời gian giữ ấm theo đơn vị 1 tiếng.



Nhờ việc đánh tơi cơm ngay giúp phần hơi nước thừa thoát ra mà món cơm sẽ không bị vón cục, bết dính và bị khét.

- **Hãy lưu ý cẩn thận để tránh bị phỏng khi đánh tơi cơm.**
- **Nếu tắt chức năng giữ ấm rồi lại bật lại chức năng giữ ấm thì thời gian hiển thị sẽ quay lại là "0 HOURS" (0 tiếng).**
- **Có thể thay đổi âm báo nấu xong thành âm báo khác. → Xem trang 28**

7 Sau khi sử dụng, ấn CANCEL, rút đầu cắm ra

Thông báo

- **"Cháo" không có trong trình đơn ghi nhớ. Hãy cài đặt mỗi lần nấu "Cháo". Ngoại trừ trình đơn "Cháo", hãy lưu ý nguy cơ sôi tràn khi nấu.**
- Tùy vào tình trạng khi nấu mà phần cơm ở đáy nồi sau khi nấu xong có thể sẽ bị cháy một lớp mỏng.
- Do được nấu theo cơ chế gia nhiệt xung quanh gạo nên có thể hơi lõm ở phần giữa cơm.
- Nếu cần nấu liên tục và muốn dừng chế độ giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay thì vui lòng để cho nồi nguội đi từ 40 phút trở lên. Nếu nhiệt độ thân nồi và nắp ngoài còn nóng thì không thể nấu ngon được.

Lời khuyên

Nếu muốn làm nguội nhanh thân nồi và nắp ngoài thì vui lòng thử làm theo những cách sau.

- **Cho nước lạnh vào nồi rồi đặt vào thân nồi để làm nguội thân nồi**
- **Mở nắp ngoài, tháo phần nắp trong ra để làm nguội tấm tản nhiệt**

Thời gian chuẩn cho đến khi nấu xong

		Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Gạo trắng	Bình thường	Khoảng 47 phút ~ 54 phút	Khoảng 51 phút ~ 57 phút
	Mềm	Khoảng 53 phút ~ 1 tiếng	Khoảng 57 phút ~ 1 tiếng 4 phút
	Cứng	Khoảng 38 phút ~ 44 phút	Khoảng 42 phút ~ 48 phút
Gạo trắng nấu nhanh		Khoảng 22 phút ~ 35 phút	Khoảng 23 phút ~ 41 phút
Cơm trộn		Khoảng 44 phút ~ 58 phút	Khoảng 50 phút ~ 56 phút
Gạo Jasmine		Khoảng 51 phút ~ 58 phút	Khoảng 53 phút ~ 1 tiếng 3 phút
Cơm sushi		Khoảng 33 phút ~ 44 phút	Khoảng 34 phút ~ 46 phút
Cháo		Khoảng 1 tiếng 12 phút ~ 1 tiếng 19 phút	Khoảng 1 tiếng 9 phút ~ 1 tiếng 20 phút
Xôi		Khoảng 37 phút ~ 45 phút	Khoảng 39 phút ~ 49 phút
Gạo lứt		Khoảng 1 tiếng 24 phút ~ 1 tiếng 30 phút	Khoảng 1 tiếng 23 phút ~ 1 tiếng 36 phút
Gạo lứt hoạt chất GABA		Khoảng 3 tiếng 1 phút ~ 3 tiếng 12 phút	Khoảng 3 tiếng 9 phút ~ 3 tiếng 18 phút

- Môi trường điện áp 120V, nhiệt độ phòng 68°F (20°C), nhiệt độ nước 64,4°F (18°C).
- Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang giữ ấm. Ngoài ra, thời gian nấu sẽ thay đổi rõ rệt tùy theo điện áp, nhiệt độ phòng, mùa, gia giảm nước, v.v…
- Đối với món cơm trộn, để gia vị ngấm sâu trong gạo và cơm nấu chín ngon hơn, thì thời gian nấu sẽ lâu hơn một chút. (Thời gian đun nóng sơ là khoảng 30 phút.)

Nấu nhiều loại cơm khác nhau

Trình đơn

Là thực đơn được cài đặt trên nút “Trình đơn”.

* Thể tích đong lượng gạo bằng cốc đong đi kèm.

Trình đơn	Gạo	Trình đơn tùy chọn	Vạch chia mực nước	Phân lượng nấu (số cốc)*	Lời khuyên
Gạo trắng Bình thường	Gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1,0 L : 0,5～5,5 1,8 L : 1～10	● Nấu chín cơm có độ cứng thường (Bình thường) của sản phẩm này.
Gạo trắng Mềm	Gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	WHITE RICE SOFTER			● Nấu chín cơm có độ mềm hơn bình thường.
Gạo trắng Cứng	Gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	WHITE RICE HARDER			● Nấu chín cơm có độ cứng hơn bình thường.
Gạo trắng nấu nhanh	Gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	QUICK			● Chọn khi muốn gạo trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
Cơm trộn	Gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	MIXED	WHITE	1,0 L : 0,5～4 1,8 L : 2～6	● Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. ● Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v… rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu không pha loãng và không trộn đều thì, sẽ xảy ra một số trường hợp cơm bị cháy khét, nấu không ngon. ● Nguyên liệu được xắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.
Gạo Jasmine	Gạo trắng Jasmine	JASMINE	JASMINE	1,0 L : 0,5～5,5 1,8 L : 1～10	● Nấu chín cơm có độ cứng hơn một chút tùy theo thương hiệu. → **Xem trang 38**
Cơm sushi	Gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	SUSHI	SUSHI	1,0 L : 1～5,5 1,8 L : 1～10	
Cháo	Gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	PORRIDGE	PORRIDGE	1,0 L : 0,5～1,5 1,8 L : 0,5～2,5	● Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa. ● Nguyên liệu được xắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo. ● Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng xắt nhỏ hơn một chút. ● **Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước và thường thêm vào sau khi cơm đã được nấu chín.** ● Không nấu được cơm gạo lứt và gạo chà.
Xôi	Gạo nếp, gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	SWEET	SWEET (Nếu trộn lẫn gạo nếp với gạo trắng thì ít lại một chút)	1,0 L : 1～4 1,8 L : 2～6	● Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v… rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. ● Đặt nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã được gia giảm nước.
Gạo lứt	Gạo lứt hạt ngắn hoặc vừa	BROWN	BROWN	1,0 L : 1～4 1,8 L : 2～8	● Chúng tôi không khuyến khích vì nếu trộn với gạo trắng và nấu thì cơm sẽ sôi tràn, nấu không ngon.
Gạo lứt hoạt chất GABA	Gạo lứt hạt ngắn hoặc vừa	GABA BROWN	BROWN	1,0 L : 1～4 1,8 L : 2～8	● Là trình đơn kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng. → **Xem trang 32**

Cách nấu cơm (tiếp theo)

Khác Có thể nấu theo thực đơn trong cột trình đơn tùy chọn.

* Thể tích đong lượng gạo bằng cốc đong đi kèm.

Khác	Gạo	Trình đơn tùy chọn	Vạch chia mực nước	Phân lượng nấu (số cốc)*	Lời khuyên
Cơm trộn lúa mạch	Lúa mạch cán, gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1,0 L : 0,5～5,5 1,8 L : 1～10	● Tỷ lệ pha trộn lúa mạch cán không được quá 20% tổng lượng gạo cần nấu. **(Ví dụ) Trong 1 cốc gạo cần nấu: gạo trắng: 0,8 cốc, lúa mạch cán: 0,2 cốc**
Gạo mầm	Gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa có mầm	WHITE RICE REGULAR hoặc SOFTER	WHITE	1,0 L : 0,5～5,5 1,8 L : 1～10	● Khi vo gạo cần vo nhẹ tay và nhanh để không làm tróc mầm gạo. (Vì mầm gạo rất dễ tróc)
Gạo lứt nảy mầm	Gạo lứt nảy mầm, gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1,0 L : 0,5～4 1,8 L : 2～8	● Vui lòng không nấu hẹn giờ và không ngâm gạo quá 30 phút trước khi nấu. ● Tùy loại gạo lứt nảy mầm, có một số trường hợp cơm bị sôi tràn, nấu không ngon. ● Đối với cách nấu trong trường hợp chọn dùng gạo lứt nảy mầm được tạo ra bằng cách sử dụng máy ủ mầm gạo lứt, vui lòng liên hệ trực tiếp đến nhà sản xuất bán máy ủ mầm.
Gạo chà (chà 30%)	Gạo chà 30%	BROWN	BROWN (ít hơn vạch chia mực nước của gạo lứt một chút)	1,0 L : 1～4 1,8 L : 2～8	● Tùy loại gạo và độ chà gạo, có một số trường hợp cơm bị sôi tràn, nấu không ngon. → **Vui lòng gia giảm nước.**
Gạo chà (chà 50%, 70%)	Gạo chà 50% và 70%	WHITE RICE SOFTER	WHITE (nhiều hơn vạch chia mực nước của gạo trắng một chút)	1,0 L : 1～4 1,8 L : 2～8	

Về cách nấu các loại gạo khác nhau, vui lòng tham khảo trên trang web của Zojirushi. www.zojirushi.com/grains

Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA

● Sản phẩm này có thể nấu gạo lứt.
Ngoài ra, có thể chọn trình đơn “Gạo lứt hoạt chất GABA” là cách nấu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng.

Trình đơn gạo lứt hoạt chất GABA

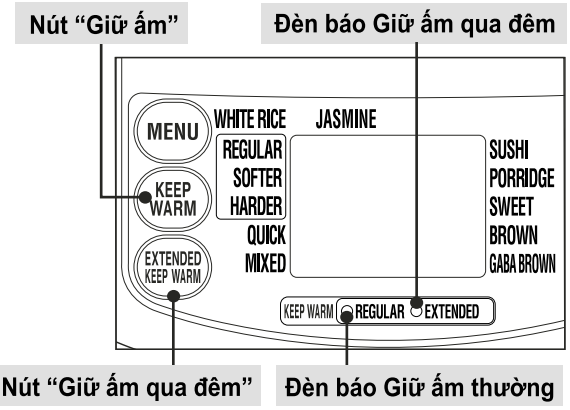
Khi chọn trình đơn “Gạo lứt hoạt chất GABA” để nấu gạo lứt, đầu tiên, hãy bắt đầu công đoạn kích hoạt gạo lứt, sau đó, chuyển qua công đoạn tự động nấu gạo lứt thông thường. Trong công đoạn kích hoạt gạo lứt, do duy trì nhiệt độ trong nồi ở mức khoảng 104°F (khoảng 40°C) trong khoảng 2 tiếng nên sẽ mất nhiều thời gian cho đến khi nấu chín cơm. → **Xem trang 30 “Thời gian chuẩn cho đến khi nấu xong”**
Quá trình kích hoạt gạo lứt làm gia tăng khoảng 1,5 lần lượng chất dinh dưỡng *GABA (gamma aminobutyric acid) so với gạo lứt ban đầu. Ngoài ra, quá trình này sẽ giúp cơm mềm hơn, dễ ăn hơn so với cơm gạo lứt thông thường.

*** GABA:** GABA (gamma aminobutyric acid) là một loại amino acid, có hiệu quả trong việc giảm huyết áp và an thần.

Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm

Có thể chọn "Giữ ấm thường" hoặc "Giữ ấm qua đêm" bằng nút "Giữ ấm thường" hoặc nút "Giữ ấm qua đêm".

- **Trong trường hợp sau, mặc dù đã ấn nút "Giữ ấm qua đêm" những vẫn không cài đặt được "Giữ ấm qua đêm".**
  Còi vang lên và tự động chuyển thành "Giữ ấm thường".
  - Trường hợp nấu ở trình đơn "Cơm trộn", "Cháo", "Xôi", "Gạo lứt", "Gạo lứt hoạt chất GABA"
  - Trường hợp chế độ "Giữ ấm thường" vượt quá 12 tiếng
  - Trường hợp nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do cúp điện, v.v…
- **Khi sản phẩm xuất xưởng đã được cài đặt sẵn là "Giữ ấm thường".**



- **Vệ sinh nồi không tốt, nhiệt độ phòng thất thường do mùa và môi trường sống, cách đóng mở nắp ngoài của nồi, loại gạo, phương pháp vo gạo, v.v… là nguyên nhân làm phát sinh một số trường hợp cơm có mùi khó chịu do vi khuẩn sinh sôi. Nếu bạn đang lo lắng do cơm có mùi, sau khi thực hiện theo hướng dẫn trang 36 "Vệ sinh bên trong" và bạn sẽ thấy hiệu quả khi dùng chế độ "Giữ ấm thường".**

Giữ ấm thường

Khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm thường" và đèn báo Giữ ấm thường bật sáng.

- Ấn nút "Giữ ấm" khi chọn "Giữ ấm thường" từ trạng thái hủy.

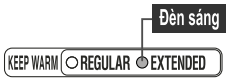
Giữ ấm qua đêm

Sử dụng khi đang ở chế độ "Giữ ấm thường".

Khi giữ ấm trong thời gian dài, nhờ giữ ấm ở nhiệt độ hơi thấp giúp hạn chế làm cơm khô và đổi màu.

1 **Kiểm tra để chắc chắn là đèn báo Giữ ấm thường đã bật sáng**

2 **Ấn nút** EXTENDED KEEP WARM



Đèn báo Giữ ấm qua đêm bật sáng.

- Nếu quá 24 tiếng kể từ khi nấu xong, nồi sẽ tự động trở về chế độ "Giữ ấm thường".

Từ chế độ "Giữ ấm qua đêm" trở về chế độ "Giữ ấm thường"

Ấn nút KEEP WARM

Trở về chế độ "Giữ ấm thường", đèn báo Giữ ấm thường bật sáng.

- Khi trở về "Giữ ấm thường", quạt sẽ quay để điều chỉnh nhiệt độ.

Thông báo

- Khi muốn biết thời gian hiện tại trong chức năng Giữ ấm, chọn ▲ hoặc ▼ của nút "Điều chỉnh thời gian".
  Khi ấn nút "Điều chỉnh thời gian" một lần nữa, nồi sẽ trở về thời gian đã giữ ấm. Trường hợp nồi không thể trở về hiển thị thời gian đã giữ ấm, nồi cũng sẽ không thể hiển thị thời gian dù tiếp tục nấu. Chỉ có thể hiện thị nhảy giờ trong lúc giữ ấm.
- Nếu bảo quản cơm trong nồi, vui lòng dùng chức năng Giữ ấm.
- Vui lòng không dùng chế độ "Giữ ấm qua đêm" cho gạo lứt nảy mầm và gạo chà (chà 30%, 50% và 70%).

Nấu hẹn giờ

● Vui lòng chỉnh thời gian hiện tại trước khi hẹn giờ nấu. → **Xem trang 28**

- Nấu chín cơm tự động theo giờ mà bạn muốn ăn. Ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ **“ 1 (Hẹn giờ 1)”** và **“ 2 (Hẹn giờ 2)”**.
- Khi sản phẩm xuất xưởng, nồi đã được cài sẵn **“Hẹn giờ 1”** là **6:00**, **“Hẹn giờ 2” 18:00**.

Cài đặt hẹn giờ

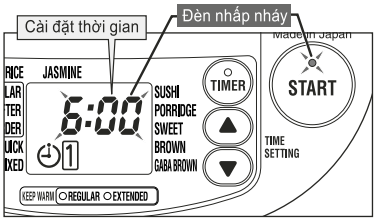
1 Ấn MENU để lựa chọn trình đơn

● Không thể hẹn giờ nấu đối với “Gạo trắng nấu nhanh”, “Cơm trộn”, “Xôi”.

2 Ấn nút TIMER, chọn “ 1 (Hẹn giờ 1)” hoặc “ 2 (Hẹn giờ 2)”

Hiển thị thời gian đã được cài đặt ở **“Hẹn giờ 1”** và đèn báo “Nấu” nhấp nháy.

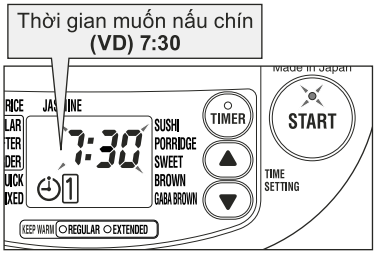
● **Khi ấn nút 1 lần nữa, nồi sẽ hiển thị thời gian được cài đặt ở “Hẹn giờ 2”.**



3 Chỉnh thời gian muốn nấu chín bằng ▲ hoặc ▼

Nút ▲: tiến tới 10 phút	Nút ▼: lùi lại 10 phút

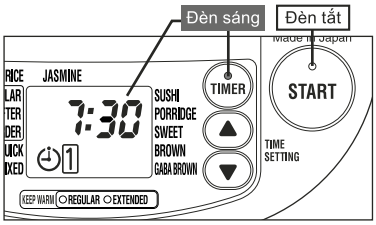
● Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.
● Nếu mỗi lần nấu đều hẹn cùng một giờ thì không cần thiết phải điều chỉnh thời gian.



4 Ấn nút START

Đèn “Nấu” tắt, đèn cài đặt thời gian nấu bật lên.
Nhạc hoặc tiếng bíp vang lên.

● **Nếu không ấn nút “Nấu”, thì vẫn chưa hoàn thành được việc hẹn giờ.**



Thời gian khuyến cáo khi nấu hẹn giờ

		Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Gạo trắng	Bình thường	1 tiếng 5 phút ~ 13 tiếng	
	Mềm	1 tiếng 10 phút ~ 13 tiếng	
	Cứng	55 phút ~ 13 tiếng	
Gạo Jasmine		1 tiếng 15 phút ~ 13 tiếng	
Cơm sushi		55 phút ~ 13 tiếng	
Cháo		1 tiếng 30 phút ~ 13 tiếng	
Gạo lứt		1 tiếng 45 phút ~ 13 tiếng	
Gạo lứt hoạt chất GABA		3 tiếng 30 phút ~ 13 tiếng	

Thông báo

- **Không dùng chức năng nấu hẹn giờ nếu thêm nguyên liệu hoặc gia vị vào. Nguyên liệu sẽ bị hư, gia vị lắng xuống đáy không thể nấu ngon được.**
- Khi tắt chức năng nấu hẹn giờ, xin hãy ấn nút “Hủy”.
- Trong lúc hẹn giờ nếu muốn biết thời gian hiện tại xin ấn nút ▲ hoặc ▼ của nút “Điều chỉnh thời gian”.
- Khi nấu hẹn giờ sẽ nấu mềm một chút.
- Khi nấu hẹn giờ, thời gian còn lại cho đến lúc nấu xong sẽ không hiển thị.
- Nếu cài đặt chưa đủ thời gian chúng tôi khuyến cáo, tiếng bíp sẽ vang lên và nồi bắt đầu nấu ngay.
- Vào mùa hè nhiệt độ phòng cao, để ngăn gạo không bị hư hỏng do ngâm nước qua lâu, vui lòng chỉ cài đặt thời gian trong vòng 13 tiếng.
- Không nấu hẹn giờ đối với gạo lứt nảy mầm. Vì gạo lứt nảy mầm ngậm nước nhiều nên khi nấu sẽ không ngon.
- Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, sự gia giảm nước, v.v…

Vệ sinh

● Vui lòng vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu/giữ ấm.

- **Vui lòng rút đầu cắm và thực hiện sau khi phần thân chính và nồi đã nguội.**
- Không sử dụng chất pha loãng, xăng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, các loại bàn chải cứng (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamin, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v... (có thể làm xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp và ăn mòn bề mặt.)
- Vui lòng không sử dụng máy rửa chén, máy sấy chén. (Đây là nguyên nhân làm nồi bị trầy xước, biến dạng, đổi màu.)
- Sau khi vệ sinh, hãy lắp đặt chính xác phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước, giá đỡ vá xới cơm.

Vệ sinh bên ngoài

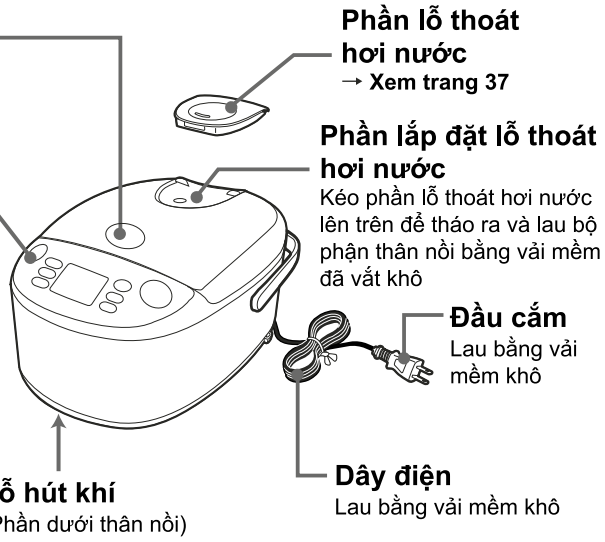
Bên ngoài Lau bằng vải mềm đã vắt khô.

● Khi sử dụng vải lau tẩm hóa chất, không lau quá mạnh và không để tiếp xúc trong thời gian dài. (Có thể làm xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp và ăn mòn bề mặt.)

Nút bấm mở nắp
Nếu xung quanh nút mở bị dị vật như cơm hay hạt gạo bít lại thì nhất định hãy dùng que tre để lấy nó ra
● Nắp ngoài có thể không mở ra.

Bộ phận thao tác
Lau bằng vải mềm khô

Hãy làm vệ sinh lỗ hút và thoát khí của phần dưới thân nồi bằng máy vệ sinh. (Khoảng 1 lần/tháng)
Khi sử dụng sản phẩm bị bám bụi, v.v... thì nhiệt độ bên trong thân nồi sẽ gia tăng bất thường và có thể gây ra sự cố.



Phần lỗ thoát hơi nước
→ Xem trang 37

Phần lắp đặt lỗ thoát hơi nước
Kéo phần lỗ thoát hơi nước lên trên để tháo ra và lau bộ phận thân nồi bằng vải mềm đã vắt khô

Đầu cắm
Lau bằng vải mềm khô

Dây điện
Lau bằng vải mềm khô

Lỗ hút khí
(Phần dưới thân nồi)

Vệ sinh phụ tùng, nồi

Rửa nồi bằng chất liệu mềm như miếng bọt biển, v.v…
Nếu bạn bận tâm đến những vết bẩn thì hãy dùng những chất tẩy rửa trung tính dùng cho nhà bếp để rửa.

Vá xới cơm

Giá đỡ vá xới cơm

Cốc định lượng

Nồi → Tr. 26

Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi

1 **Cho nước đến vạch chia mực nước của WHITE (Gạo trắng) trên nồi (1 vạch cho dung tích nồi 1,0 L, 2 vạch cho dung tích nồi 1,8 L)**
● Vui lòng không cho (chất tẩy rửa, v.v…) vào nồi cơm ngoại trừ nước.

2 **Đậy nắp ngoài, ấn nút (MENU), chọn chế độ "Gạo trắng nấu nhanh"**

3 **Ấn nút (START)**

4 **Khi nhạc (bíp) vang lên thì ấn nút (CANCEL) sau khi đã chuyển sang chế độ giữ ấm.**

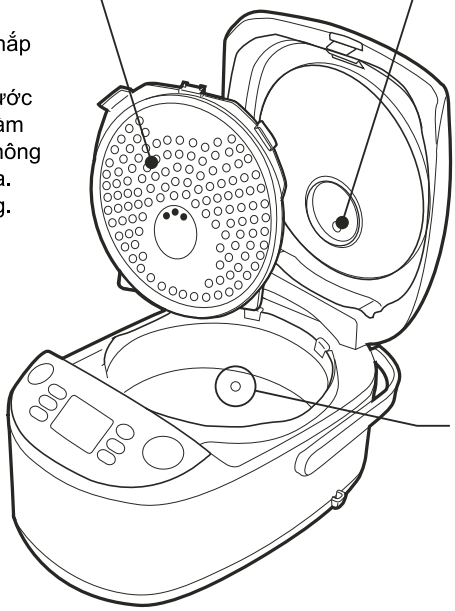
5 **Vệ sinh toàn bộ sản phẩm sau khi thân nồi nguội hẳn.**
● Hãy mở nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát.

Vệ sinh (tiếp theo)

Vệ sinh bên trong

Phần nắp trong
Vòng đệm nắp trong
Thấm nước sôi hoặc nước phần nắp trong và rửa bằng miếng bọt biển
- Khi có hạt cơm dính vào, hơi nước sẽ thoát ra, cơm bị khô có thể làm quá trình nấu và giữ ấm cơm không ngon do đó hãy lấy hết chúng ra.
- Không tháo vòng đệm nắp trong.

- Nhất định phải làm vệ sinh phần nắp trong sau khi sử dụng. Nếu để những cặn dơ dính lại sẽ có thể làm nồi đổi thành màu nâu và bị gỉ sét.



Nắp ngoài/
Lỗ thoát hơi nước
Giữ chặt nắp ngoài và lau bằng vải mềm đã vắt khô
Lau sạch nước cơm và hạt cơm bám vào bên trong nắp ngoài

- Nếu để những cặn dơ dính lại thì sẽ làm nồi đổi màu rồi bị gỉ sét.

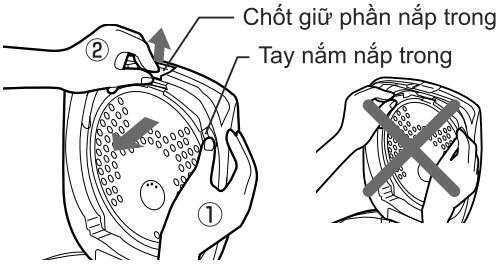
Cảm ứng bên
Lau bằng vải mềm đã vắt khô
Khi có các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v… bít lại thì phải dùng que tre để lấy ra

Cách tháo – gắn phần nắp trong

Cách tháo

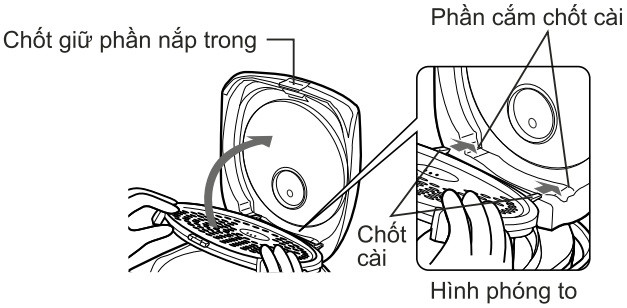
Vừa nâng tay nắm nắp trong bằng một tay (①) vừa ấn lên trên chốt giữ phần nắp trong (②) để tháo ra

- Không kéo mạnh tay nắm nắp trong khi không ấn lên chốt giữ phần nắp trong. (Có thể gây sự cố cho phần nắp trong hoặc nắp ngoài.)



Cách gắn

Chỉnh chốt cài của phần nắp trong (2 vị trí) vào phần cắm chốt cài của nắp ngoài và ấn vào cho đến khi chốt giữ phần nắp trong kêu "cách"

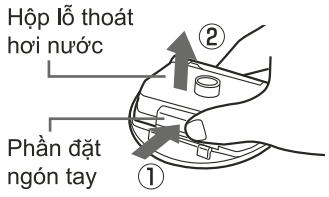


Vệ sinh phần lỗ thoát hơi nước Hãy làm vệ sinh sau khi đã nguội.

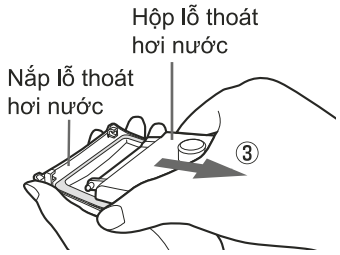
Dùng nước rửa sạch hộp, nắp và vòng đệm của lỗ thoát hơi nước, sau đó lau khô nước

Cách tháo rời phần lỗ thoát hơi nước

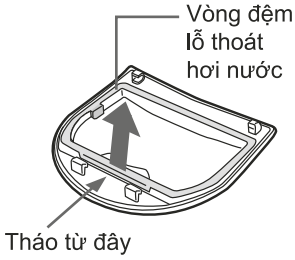
1. Vừa nhấn vào phần đặt ngón tay trên hộp lỗ thoát hơi nước (①) vừa mở theo hướng lên trên (②)



2. Tháo hộp lỗ thoát hơi nước theo hướng xéo lên trên (③)

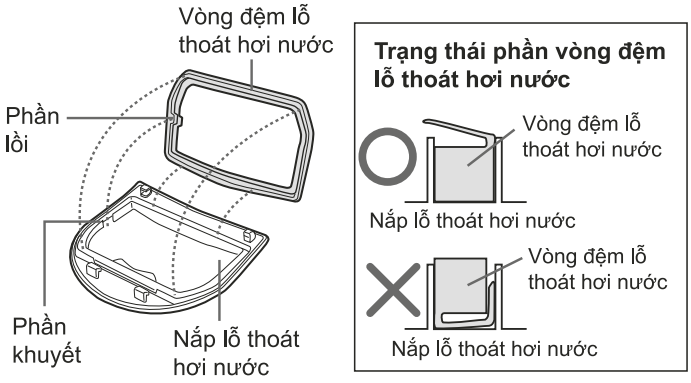


3. Tháo vòng đệm lỗ thoát hơi nước

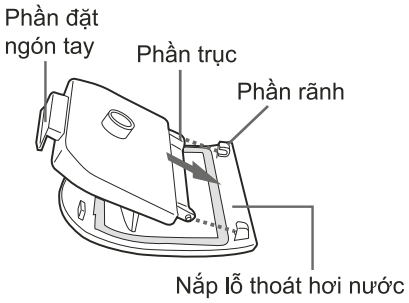


Cách lắp ráp phần lỗ thoát hơi nước

1. Chỉnh phần lồi của vòng đệm lỗ thoát hơi nước khớp với phần khuyết trong nắp lỗ thoát hơi nước và lắp vào



2. Cắm phần trục của hộp lỗ thoát hơi nước (2 vị trí) vào phần rãnh của nắp lỗ thoát hơi nước (2 vị trí) và đóng chặt cho đến khi phần đặt ngón tay kêu "cách"



Thông tin về việc mua và đổi linh kiện

- Vui lòng đổi linh kiện mới (có tính phí) khi hư hỏng.
- Sau khi xác nhận được tên sản phẩm và mẫu mã của sản phẩm khi mua thì vui lòng tìm đến cửa hàng nơi đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.

Trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi

1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Tên linh kiện	Mã linh kiện
Phần nắp trong (dung tích nồi 1,0 L)	C114-6B
Phần nắp trong (dung tích nồi 1,8 L)	C115-6B
Nồi (dung tích nồi 1,0 L)	B458-6B
Nồi (dung tích nồi 1,8 L)	B459-6B
Vá xới cơm	SHAKN-6B
Giá đỡ vá xới cơm	618112-00
Cốc định lượng	615784-00

Khi có sự cố

● Vui lòng kiểm tra một lần trước khi yêu cầu sửa chữa.

Dấu hiệu hư hỏng		●Yêu cầu kiểm tra
Nấu	Cơm cứng Cơm mềm	● Vui lòng gia giảm nước theo vạch chia mực nước trong khoảng 1 ~ 2 mm tùy thích. ● Khi gia giảm nước trên bề mặt nghiêng, lượng nước nhiều ít cũng làm thay đổi độ cứng của cơm. ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào thương hiệu, nơi sản xuất gạo, thời gian để cơm trong nồi (gạo mới, gạo cũ), v.v… ● Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng, v.v… ● Khi nấu hẹn giờ thì cơm sẽ được mềm dẻo. ● Khi nấu nhanh gạo trắng thì cơm sẽ hơi cứng. ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không? ● Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không? ● Cơm nấu chín có thường đánh tơi không? → **Hãy đánh tơi cơm sau khi nấu chín.** ● Nước hoặc dị vật có bám bên ngoài nồi, bên trong thân nồi, phần nắp trong, phần lỗ thoát hơi nước không? → **Hãy lau sạch.** ● Có trường cơm nấu từ gạo Jasmine hơi cứng. → **Trường hợp cơm nấu chín hơi cứng thì hãy nấu với lượng nước hơi nhiều so với vạch chia trong nồi (trong vòng 1/2 của 1 vạch chia). Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể gây sôi tràn.**
	Cơm bị cháy khét	● Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v… bám vào phần dưới nồi hoặc cảm ứng bên không? ● Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không? ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?
	Bất ngờ nước sôi tràn ra trong khi đang nấu	● Khi nấu cháo, có nấu được món khác trong thực đơn ngoài cháo không? ● Có quên lắp đặt phần lỗ thoát hơi nước không? ● Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không? ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không? ● Bạn có nhầm lẫn việc gia giảm nước hay thực đơn không? → **Xem trang 31**
	Không thể nấu Không thao tác ấn nút được	● Có cắm đầu cắm vào ổ cắm điện không? ● Trên màn hình có hiển thị [**E01**], [**E02**] không? → **Xem trang 40** ● Có cho nồi vào không? → **Hãy cho nồi vào.** ● Có bật đèn giữ ấm thường hay đèn giữ ấm qua đêm không? → **Sau khi ấn nút "Hủy" thì vui lòng ấn nút "Nấu" lần nữa.**
	Hơi nước gì ra ở giữa nắp ngoài và thân nồi	● Phần nắp trong: Hãy kiểm tra xem phần nắp trong có bị biến dạng do rơi và vòng đệm nắp trong có bị đứt không? Vòng đệm nắp trong có bị dơ không? → **Nếu bị dơ thì hãy làm vệ sinh.** ● Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?
Nấu/ Giữ ấm	Có âm thanh trong khi nấu, giữ ấm	● Tiếng "ù ù" là tiếng bộ vi xử lý đang điều tiết độ nóng ● Tiếng "vù vù" là tiếng quạt đang quay do nhiệt bên trong tỏa ra ngoài.
Giữ ấm	Cơm có mùi khi đang giữ ấm	● Bạn có để vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm cơm không? ● Bạn có làm nóng lại cơm nguội không? ● Cơm nấu chín có thường đánh tơi không? → **Hãy đánh tơi cơm sau khi nấu chín.** ● Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không? ● Có khi để lại mùi sau khi nấu cơm trộn. → **Hãy rửa thật kỹ nồi.** → **Xem trang 35** ● Khi để cơm trong nồi, bạn đã để nguyên và không sử dụng chức năng giữ ấm? → **Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu.** → **Xem trang 27** ● Có đang "Giữ ấm qua đêm" từ 24 tiếng trở lên không?
	Cơm có mùi, đổi màu và khô khi đang giữ ấm	● Lượng cơm giữ ấm có ít không? ● Có đang "Giữ ấm thường" từ 12 tiếng trở lên không? ● Tùy thuộc vào lượng gạo và nước, mà cơm sau khi nấu xong cũng có khi có màu vàng.

Dấu hiệu hư hỏng		●Yêu cầu kiểm tra
Giữ ấm	**Cơm có mùi hoặc bị ướt khi giữ ấm**	● Có làm vệ sinh sau mỗi lần nấu hoặc giữ ấm không? **→ Vệ sinh nồi không tốt, nhiệt độ phòng thất thường do mùa và môi trường sống, cách đóng mở nắp ngoài của nồi, loại gạo, phương pháp vo gạo, v.v… là nguyên nhân làm phát sinh một số trường hợp cơm có mùi khó chịu do vi khuẩn sinh sôi. Nếu bạn đang lo lắng do cơm có mùi, sau khi thực hiện theo hướng dẫn trang 36 "Vệ sinh bên trong" và bạn sẽ thấy hiệu quả khi dùng chế độ "Giữ ấm thường" trang 33.**
	Không thể "giữ ấm qua đêm"	● Bạn có chọn thực đơn mà không cài đặt "giữ ấm qua đêm" không? **→ Xem trang 33** ● Thời gian của quá trình giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không? **→ Nếu thời gian của quá trình giữ ấm vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt "giữ ấm qua đêm".** ● Bạn có giữ ấm cơm nguội không? **→ Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt "giữ ấm qua đêm".**
	Không hiển thị thời gian của quá trình giữ ấm	● Có hiển thị thời gian hiện tại không? **→ Vui lòng ấn nút "Điều chỉnh thời gian" và thay đổi hiển thị.** **→ Tham khảo trang 33 "Thông báo"**
Hẹn giờ	**Nếu hẹn giờ thì sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức**	● Có khớp với thời gian hiện tại không? **→ Đồng hồ hiển thị 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.** ● Khi cài đặt chưa đủ thời gian cần thiết để nấu hẹn giờ, nồi vẫn bắt đầu chức năng nấu ngay lập tức.
	Không thể nấu trong khoảng thời gian nấu theo hẹn giờ	● Có khớp với thời gian hiện tại không? **→ Đồng hồ hiển thị 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.** ● Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, sự gia giảm nước, v.v…
	Không thể hẹn giờ	● Sau khi hoàn thành thao tác hẹn giờ, bạn có ấn nút "Nấu" không? **→ Nếu không ấn nút "Nấu", thì vẫn chưa hoàn thành được việc hẹn giờ.** ● [7:00] có nhấp nháy không? **→ Nếu không thể điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ.** **→ Xem trang 28**
Khác	**Nắp ngoài không mở**	● Khi ấn phần đầu nút bấm mở nắp, có trường hợp nắp ngoài khó mở. Hãy ấn phần giữa nút bấm mở nắp.
	Nắp ngoài không đóng	● Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không?
	Nắp ngoài mở trong khi nấu	● Nắp ngoài có đang đóng chặt không? **→ Hãy đóng chặt cho đến khi nắp ngoài kêu "cách".**
	Lỡ cho trực tiếp nước và gạo vào bên trong thân nồi	● Khi cho nước và gạo vào trong thân nồi mà không cho nồi vào trước thì có thể gây ra sự cố, vì vậy hãy liên lạc với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.
	Có mùi nhựa như chất dẻo, v.v…	● Sản phẩm có mùi nhựa như chất dẻo, v.v... khi mới sử dụng nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Trong trường hợp lo lắng vì có mùi, hãy thử làm "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi" trang 35.
	Nếu xảy ra cúp điện	● Nếu đồng thời dùng nồi cơm điện nấu cơm, nấu nước sôi bằng phích nước điện và sử dụng lò vi ba thì trong một số trường hợp, cầu dao sẽ bị ngắt do vượt quá dòng điện định mức. **→ Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm điện. Khi bật lại cầu dao, nếu thời gian cúp điện dưới 10 phút thì nồi vẫn tiếp tục nấu.**
	Tiếng tanh tách và tia lửa phát ra từ đầu cắm	● Khi rút đầu cắm sẽ có thể phát ra tia lửa nhỏ. Đây là điều bình thường của nồi cơm điện IH nên không phải là sự cố.
	Các vết bẩn màu nâu giống rỉ sét sẽ bám vào bên trong nắp ngoài và toàn phần nắp trong	● Vui lòng vệ sinh nồi thường xuyên vì nồi có thể bám dính một số vết bẩn như nước cơm, v.v… **→ Xem trang 36**

Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng

Hiển thị		● Yêu cầu kiểm tra
Hiển thị lỗi	E01 E02 E07	● Sự cố. → **Vui lòng liên lạc với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi.**
	E06	● Trường hợp có điện áp bất thường thì phải dừng các hoạt động để ngăn ngừa sự cố. → **Xác nhận điện áp định mức của ổ cắm để sử dụng điện áp phù hợp hoặc ổ cắm riêng.**
	H01 H02	● Cảm ứng trên nắp và cảm ứng bên rất nóng. → **Sau khi ấn vào nút "Hủy", và mở nắp ngoài, vui lòng để nguội từ 40 phút trở lên.** (Vui lòng lưu ý để không bị phỏng.) → **Nếu muốn làm nguội nhanh → Xem trang 30**
	H04	● Quên cho nồi vào. → **Hãy chắc chắn cho cho nồi vào.**
	Mất hiển thị 7:00 **sẽ nhấp nháy**	● Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. Khi tháo đầu cắm ra. Những hiển thị và những gì được lưu lại (giờ hiện tại, thực đơn, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm đầu cắm vào, điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Nếu cứ tiến hành nấu khi đèn đang nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại khi đang nấu. → **Xem trang 29** Khi thay, vui lòng thay pin qua trung tâm dịch vụ khách hàng Zojirushi. Chúng tôi sẽ thay pin có tính phí.
	Hiển thị lạ	● Rút tạm thời đầu cắm ra và cắm lại một lần nữa. **(Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy chỉnh lại thời gian.) → Xem trang 28**

Thông số kỹ thuật

Tên mẫu			NP-HCC10	NP-HCC18
Khoảng [ ] trong thể tích nấu*1 (tính theo L) là số cốc	**Gạo trắng** (gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa)		0,09～1,0 [0,5～5,5]	0,18～1,8 [1～10]
	Gạo trắng nấu nhanh (gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa)		0,09～1,0 [0,5～5,5]	0,18～1,8 [1～10]
	Cơm trộn (gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa)		0,09～0,72 [0,5～4]	0,36～1,08 [2～6]
	Gạo Jasmine (gạo trắng)		0,09～1,0 [0,5～5,5]	0,18～1,8 [1～10]
	Cơm sushi (gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa)		0,18～1,0 [1～5,5]	0,18～1,8 [1～10]
	Cháo (gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa)		0,09～0,27 [0,5～1,5]	0,09～0,45 [0,5～2,5]
	Xôi (gạo nếp, gạo trắng hạt ngắn hoặc vừa)		0,18～0,72 [1～4]	0,36～1,08 [2～6]
	Gạo lứt (gạo lứt hạt ngắn hoặc vừa)		0,18～0,72 [1～4]	0,36～1,44 [2～8]
	Gạo lứt hoạt chất GABA (gạo lứt hạt ngắn hoặc vừa)		0,18～0,72 [1～4]	0,36～1,44 [2～8]
Nguồn điện			Điện xoay chiều 120 V, 60 Hz	
Điện năng tiêu thụ			1230 W	1350 W
Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm			29 W	38 W
Cách nấu			Phương thức IH (đốt nóng cảm ứng)	
Độ dài của dây điện			3' 3" (1.0 m)	
Kích thước bên ngoài		<Tính bằng inch>	Rộng 10 × Sâu 14 × Cao 8 (15-3/4*2)	Rộng 11 × Sâu 15-1/2 × Cao 9-1/2 (18-1/8*2)
		<Tính bằng cm>	Rộng 25 × Sâu 36 × Cao 20 (40*2)	Rộng 27,5 × Sâu 39,5 × Cao 23,5 (46*2)
Khối lượng			Khoảng 9 lb. (4,0 kg)	Khoảng 11 lb. (5,0 kg)

- Điện năng tiêu thụ bình quân khi giữ ấm là trường hợp phân lượng nấu đạt tối đa trong điều kiện nhiệt độ phòng là 68°F (20°C).
- Ở các khu vực đặc biệt (vùng núi cao, vùng cực lạnh), một số tính năng mặc định không thể đảm bảo. Vui lòng tránh tối đa sử dụng nồi ở những khu vực đặc biệt này.

*1 Thể tích đong lượng gạo bằng cốc đong đi kèm.
*2 là chiều cao nồi khi mở nắp ngoài.

www.zojirushi.com

NP-HCC(2) ⓒⒷⒶ